

## Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

### Business Lunch

mit gemischten Salat oder Linseneintopf als Vorspeise 15,90 Ohne  
Vorspeise 13,50

#### Lasagne alla Bolognese <sup>a,c,i</sup>

*Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.*

#### Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine <sup>c,d,i,j,k,a</sup>

*Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.*

#### Carbonara alla Romana <sup>a,c,k</sup> (Schweinefleisch)

*Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.*

#### Gnocchi alla Sorrentina <sup>a,c</sup> (vegetarisch)

*Gnocchi alla Sorrentina ist ein schmackhaftes und reiches Gericht aus der Region Kampanien. Kartoffelgnocchi in einer leckeren Tomatensosse mit Basilikum. Überbacken mit Mozzarella Campana e Grana Padano.*

#### Buddha Bowl (vegan & gluten-free) <sup>h,f,j</sup>

*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.*

## Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Exotische Guaven-Limetten Limonade

3,60

Bistro

**Ribelle**

Wilde Küche

## Suppe - Eintopf

### Afghanischer Linseneintopf i (vegan)

10,90

*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*

## Hauptgericht

### Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen ( gluten-free) <sup>h,j</sup>

14,90

*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.*

### Südtiroler Kräuterknödel auf Rote Beete Carpaccio (vegan)

15,90

*2 hausgemachte vegane Kräuterknödel serviert auf ein Carpaccio mit rote Beete, Balsamicodressing. Obendrauf ein mix aus veganer Butter mit Schnittlauch.*

### Südtiroler Rindsgulasch mit Spatzle & Krautsalat <sup>c,d,j,7</sup>

18,90

*Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspatzle mit Röstzwiebel & Krautsalat.*

Bistro

**Ribelle**

Wilde Küche

### Bowl Salate als Hauptgericht

**Ribelle Salat natur (vegan) <sup>j</sup>** 9,90

Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

**Crunchy Salat mit Granola (vegan) <sup>h,j</sup>** 10,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

**Caesar Salat Bowl alla Ribelle <sup>a,c,j,l</sup>** 14,90

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing), Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

**Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) <sup>h</sup>** 13,90

Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.

**Rindercarpaccio auf Salat <sup>a,h</sup>** 13,90

Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano und Oliven Öl.