

# MENUPLAN 09.09. - 13.09.2019

CLASSIC

FUSION

ITALIAN BAKERY

RICE & NOODLES

MONTAG

## FLEISCHKÄSE AUS DEM OFEN

mit Senfsauce, Spiegelei, Röstkartoffeln und glasierten Rüeblen mit Rosmarin

Herkunft Fleisch: Schwein, Kalb - Schweiz

CHF 17.50

## STEINPILZ-RISOTTO

Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Weisswein, Erbsen, Baumnüssen und gehobeltem Parmesan



CHF 15.50

## PIZZA TONNO

mit MSC Thon, Kapern, roten Zwiebeln, Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Oregano

Herkunft Fisch: Wildfang, Indischer/Pazifischer Ozean  
Pizza Margherita - 13.50 CHF  
CHF 18.50

## FUSILLI CON POMODORI E RUCOLA

Fusilli-Duo mit Tomatensauce, gehobeltem Pecorino, Cherrytomaten, grünen Peperoncini und Rucola



CHF 15.50

DIENSTAG

## BEEFY LASAGNE

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Tomatensugo, Sauce Bechamel und Mozzarella fior di Latte

Herkunft Fleisch: Rind - Schweiz

CHF 16.50

## BE YOUR OWN CHEF

Stellen Sie sich Ihr vegetarisches Wunschmenü selbst zusammen



CHF 15.50

## PIZZA PROSCIUTTO

mit Schinken, Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Oregano

Herkunft Fleisch: Schwein - Schweiz  
Pizza Margherita - 13.50 CHF

CHF 18.50

## CHICKEN SWEET `N` SOUR

Pouletbrust-Geschnetzeltes mit süsssaurer Sauce, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Ananas, Mungobohnensprossen und Jasminreis mit Sternanis  
Herkunft Geflügel: Poulet - Schweiz

CHF 17.50

MITTWOCH

## SCHWEINS-SCHNITZEL "FIGLMÜLLER"

mit Zitronenschnitz, Pommes Frites und Beilagensalat

Herkunft Fleisch: Schwein - Schweiz

CHF 18.50

## ROTES LINSEN CHIMICHURRI

mit Rüeblen, Sellerie, Kartoffeln, mariniertem Halloumi und Ofenranden



CHF 16.50

## PIZZA PULLED BEEF

mit gezupftem Rindfleisch, Peperoncini, Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Oregano

Herkunft Fleisch: Rind - Schweiz  
Pizza Margherita - 13.50 CHF

CHF 19.50

## PENNE ALL' ARRABBIATA

mit Tomatensauce, Peperoncini, Cherrytomaten, Basilikum und Parmesan



CHF 14.50

DONNERSTAG

## GESCHMORTES RINDSVORESEN

mit Rosmarin-Rahmsauce, Jägernudeln und grüne Bohnen mit Kümmel und Senfsamen

Herkunft Fleisch: Rind - Schweiz

CHF 17.50

## BE YOUR OWN CHEF

Stellen Sie sich Ihr vegetarisches Wunschmenü selbst zusammen



CHF 15.50

## PIZZA GORGONZOLA

mit Gorgonzola, Babyspinat, Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Oregano

Pizza Margherita - 13.50 CHF



CHF 17.50

## RED THAI CURRY

mit gebratenem Rindfleisch, roter Currysauce, Rüeblen, Sellerie, Zucchini und Jasminreis

Herkunft Fleisch: Rind - Schweiz

CHF 18.50

FREITAG

## GEBACKENES MSC SEEHECHTFILET

mit Sauce Tartare, Zitronenschnitz, Kräuterkartoffeln und Rahmspinat mit Tomatenwürfel

Herkunft Fisch: Wildfang, Südostatlantik

CHF 17.50

## GEMÜSE TAJINE

mit gebratenem Paneer, Auberginen, Tomaten, Peperoni, Kichererbsen, Karotten, Kreuzkümmel und Couscous mit Zimt



CHF 16.50

## PIZZA PORCINI

mit gebratenen Steinpilzen, Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Oregano

Pizza Margherita - 13.50 CHF



CHF 20.50

## ORECCHIETTE AGNELLO











Orecchiette mit geschmortem Lammragout, Romanesco, Mandelstifte und Peterli

Herkunft Fleisch: Lamm - Irland

CHF 19.50

Öffnungszeiten:

# MENUPLAN 09.09. - 13.09.2019

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DELUXE BOWL	<b>SPINACH DELUXE</b> Pouletburger mit Babyspinat, Artischocken, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Basilikum  Herkunft Geflügel: Poulet - Schweiz Toppings und Dressing nach Wahl  CHF 17.50	<b>LEEK DELUXE</b> Grilliertes MSC Makrelenfilet mit Lauchsalat, Lollo rosso, Blaubeeren, Sultaninen und gerösteten Haselnüssen  Herkunft Fisch: Wildfang, Nordostatlantik Toppings und Dressing nach Wahl  CHF 17.50	<b>AMBASSADOR DELUXE</b> Lauwarmer Pastrami mit saisonalem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais und Petersilie  Herkunft Fleisch: Rind - Schweiz Toppings und Dressing nach Wahl  CHF 18.50	<b>CARROTS DELUXE</b> Schweins-Pfeffer-Steak mit Rüeblisalat, Sauerrahm, Orangensaft, bunten Blattsalaten, Edamame und gerösteten Mandeln  Herkunft Fleisch: Schwein - Schweiz Toppings und Dressing nach Wahl  CHF 17.50	<b>ASIA NOODLE DELUXE</b> Panierte ASC Crevetten mit asiatischem Reismudelsalat, Peperoni, Stangensellerie, Cipolotti, Mango, Chinakohl und Koriander  Herkunft Crevetten: Vietnam, Zucht Toppings und Dressing nach Wahl  CHF 19.50
	<b>SPINACH PRO</b> Edamame- Quinoa- Burger mit Babyspinat, Artischocken, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Basilikum  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 16.50	<b>LEEK PRO</b> Marinierter Fetakäse mit Lauchsalat, Lollo rosso, Blaubeeren, Sultaninen und gerösteten Haselnüssen  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 16.50	<b>AMBASSADOR PRO</b> Gerösteter Tofu mit saisonalem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais und Petersilie  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 15.50	<b>CARROTS PRO</b> Panierter Ziegenkäse mit Rüeblisalat, Sauerrahm, Orangensaft, bunten Blattsalaten, Edamame und gerösteten Mandeln  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 16.50	<b>ASIA NOODLE PRO</b> Gemüse- Frühlingsrollen mit asiatischem Reismudelsalat, Peperoni, Stangensellerie, Cipolotti, Mango, Chinakohl und Koriander  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 16.50
	<b>SPINACH BASIC</b> Babyspinat mit Artischocken, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Basilikum  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 10.50	<b>LEEK BASIC</b> Lauchsalat mit Lollo rosso, Blaubeeren, Sultaninen und gerösteten Haselnüssen  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 10.50	<b>AMBASSADOR BASIC</b> Saisonaler Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Petersilie  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 10.50	<b>CARROTS BASIC</b> Rüeblisalat mit Sauerrahm und Orangensaft, bunten Blattsalaten, Edamame und gerösteten Mandeln  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 10.50	<b>ASIA NOODLE BASIC</b> Asiatischer Reismudelsalat mit Peperoni, Stangensellerie, Cipolotti, Mango, Chinakohl und Koriander  Toppings und Dressing nach Wahl   CHF 10.50

Öffnungszeiten: