

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Rindspillard

Büffelmozzarella – mariniertes Rucola – Pastarisotto – Basilikumpesto
28.50

Pulpo Tempura Rauchpaprika

Mais – Popcorn – Gemüse – Chilimayonnaise
28

Vegetarisches Dampfbrot

Linsendaal – Tomaten – Kokos – Koriander
26

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50
29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Südafrikanische Scampi

Erfrischendes Gemüseragout – Tzatziki – Kräutersalat
21

Rindspillard

Büffelmozzarella – mariniertes Rucola – Pastarisotto
39

Eiskaffee Löwen Art

Weisse Kaffeeglace – Milchschaum – Baileys
11

Weinempfehlung

Weisswein

Tramoya, Bodegas Don Diego
100% Verdejo – **Spanien**
1 dl 7.00

Pierre Elie Carron 2020, Fully – Valais 100%

Completer 15.4 % – **Schweiz**
1 dl 11.00

White Lion Preli 2019 – Piemont

Chardonnay – Sauvignon Blanc
Arneis – **Italien**
1 dl 7.50

 Vegetarisch

Rotwein

John X Merriman, Stellenbosh
56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 6% Petit
Verdot, 2% Malbec - **Südafrika**
1 dl 8.50

Bomba, Preli

80% Barbera, 10% Nebiolo, 5% Cabernet,
5% Albarossa - **Italien**
1 dl 12.00

3 Ases

100% Tempranillo - **Spanien**
1 dl 7.50



11. August –
12. August 2022

Weinbibel:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.