

Take Away

Dienstag, 24. Mai 2022

Kartoffelsuppe

Schweinschnitzel im Bärlauch mariniert,
an Pilzsauce, auf Linsen und Spargel

CHF 16.00

oder

Ziegenkäse leicht gebraten auf
Linsen und Spargel

CHF 15.00

oder

Poulet-Cordonbleu (CH)
Pommes Allumettes

CHF 16.00

Salat

Blattsalat

an hausgemachten Salatsauce
und Brot

5.-

Beilage

Pommes Allumettes

mit Ketchup

5.-

Flammkuchen

Basis der Flammkuchen sind Frische San Marzano
Tomaten und unsere hausgemachte Rahm-Rucola Crème
(Laktose frei)

Speck, Zwiebeln, Reibkäse, San Marzano Tomaten, Rucolapesto

Ziegenkäse (F), San Marzano Tomaten, Pinienkernen, Rucolapesto
und Rucola

Gemüse, San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucolapesto und Reibkäse

Chorizo (I), San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucolapesto

pro Flammkuchen **18.–**

Fleisch

Rindshamburger (CH/Metzgerei Simperl)

im Ciabattino mit San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Gurke

12.–

Poulet Brust (CH)

im Ciabattino mit San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Gurke

12.–

Fisch

Eglifilet (Estland)

im Backteig (CH), dazu Tartarsauce und Pommes Allumettes

17.–

Vegetarisch

Pfannenkuchen-Rolle (Vegi)

gefüllt mit Spinat und Fetakäse, dazu Gemüse und Pommes Allumettes

17.–

Vegan

Green Mountain Burger (CH)

im Ciabattino mit San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Gurke

12.–

Linsenburger mit Gemüse

im Ciabattino mit San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Gurke

10.–

Gemüseburger (BIO/CH)

im Ciabattino mit San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Gurke

10.–

Fladenbrot-Wickel

mit Gemüse und Avocado und San Marzano Tomaten aus dem Ofen

10.–