

# Mediterraner Abend

Hausgemachter Randenhummus  
mit Foccacia und Oliven  
\*\*\*

Peperoni-Chillisuppe  
\*\*\*

Mini-Burrata auf italienischen Marinda-Tomaten  
mit Tomatenpesto  
\*\*\*

Kalbscarpaccio an Limettendressing  
mit frittiertem Rucola  
\*\*\*

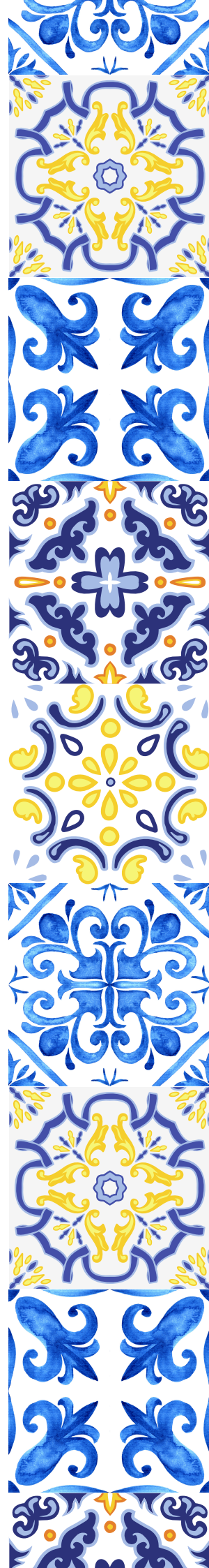
Wassermelone-Granité mit Blue Curaçao  
\*\*\*

Panierter Tintenfisch  
mit Zitronenrisotto und Ofentomaten  
\*\*\*

Pasta „Meditarian“  
mit aufgeschnittenem Rindsentrecôte  
\*\*\*

Sommerfrüchte-Variation im Gläsli

CHF 75.00



# Mediterraner Abend

VEGETARISCH

Hausgemachter Randenhummus  
mit Foccacia und Oliven

\*\*\*

Peperoni-Chillisuppe

\*\*\*

Mini-Burrata auf italienischen Marinda-Tomaten  
mit Tomatenpesto

\*\*\*

Gemüsecarpaccio an Limettendressing  
mit frittiertem Rucola

\*\*\*

Wassermelone-Granité mit Blue Curaçao

\*\*\*

Panierter Pak Choi  
mit Zitronenrisotto und Ofentomaten

\*\*\*

Pasta „Mediterran“ mit geräuchertem Tofu

\*\*\*

Sommerfrüchte-Variation im Gläsli

CHF 65.00

