

MITTAGSMENU & Mittags-Spezial

Tagessuppe oder Tagessalat Bowle im Menu inklusiv

Montag

Menu I: Rindsleber Venezia mit Rösti und Spinat	19.50
Menu II: Schwarzer Reis mit Lachs an Dillrahmsauce	24.50
Menu III: Hirsch Entrecôte, Preiselbeeren, Marroni, Rotkraut und Spätzli	29.50
Vegi: Edame-Soja-Burger auf Panadera (Ofenkartoffeln)	19.50
Pizza Mortadella Mozzarella fior di Latte, Mortadella, Pistacchi, scorza di Limone	25.50

Dienstag

Menu I: Herbst Lasagna auf frisch Blattspinat mit Wildfleisch	19.50
Menu II: Barschfilet mit Crevetten-Vongole-Rioja Salsa, Bündnergerste Risotto	24.50
Menu III: Rinds Tagliata auf Panadera (Ofenkartoffeln)	29.50
Vegi: Seitan (hausg. Spezialität aus Weizenmehl mit Kräutern) an Mandelsauce mit Gemüse Bouquet	19.50
Pizza Rustica Mozzarella fior di Latte, Patate alla Paprika, Provola, Salsiccia	23.50

Mittwoch

Menu I: Cordonbleu (Schwein) mit Sabor frites und Broccoli	19.50
Menu II: Cordillera de Pescado (Fischkombination) auf getrüffelte Kartoffelpuree	24.50
Menu III: Wild Stroganoff mit Spätzli, Rotkraut und Rotweibirnen	29.50
Vegi: Blätterteignest mit Pilzragout gefüllt, Nüsslisalat	19.50
Pizza il Campione Mozzarella fior di Latte, Zucchini, Prosciutto crudo, Pomodorini, Rucola, Granaspähne, Olio di Tartufo	31.50

Donnerstag

Menu I: hausg. Lamburger, Sabor frites, karamellisierte Zwiebeln	19.50
Menu II: Kalbshackbraten auf Kartoffeln-Selleriepuree und Rüeblen	24.50
Menu III: Thon Filet auf Safranrisotto und Gemüse Panaché	29.50
Vegi: Penne mit Gemüse, Pilze und Avocado	19.50
Pizza Napoli Pomodoro, Mozzarella fior di Latte, Sardellen, Oliven, Basilico	22.50

Freitag

Menu I: Coq au Vin Rouge (Poulet an Rotwein) mit Gemüse geschmort	19.50
Menu II: Spaghetti Mar (Fisch, Crevetten an Wein-Gemüse-Salsa)	24.50
Menu III: Kalbsmedaillons «Citrico» an Zitrone Jus, Nudeln und Gemüse	29.50
Vegi: Safran-Bündnergerste-Risotto mit Grillgemüse	19.50
Pizza Gamberoni Burrata, Gamberoni a Curry, scorza di Limone	34.50

22. bis 26. November 2021



MITTAGS-SPEZIAL

Pimientos del Padron	11.50
Gambas al Ajillo (Crevetten in Extra Virgen Olivenöl, mit Knobli und Chili gebraten)	18.50
Focaccia Serrana knusprige Pizzateig mit Rosmarin, Cherry, Jamón Serrano	25.50
Focaccia Iberica knusprige Pizzateig mit Rosmarin, Cherry, Jamón Iberico	32.50
Jamón Iberico Pata Negra	50g 26.50 100g 42.50
Jamón Serrano Reserva	50g 17.50 100g 29.50
Avocado-Mango-Salat	kl. 18.50 gr. 26.50
Rindsschmorbraten Ribera del Duero mit Gemüse und Butterspargeln	26.50
Rindshuftsteak Café de Paris mit P. frites und Gemüse	29.50
Hausg. SABOR Rindsburger (200gr) mit P. frites und Karamellisierte Zwiebeln	19.50
Kalbsmedaillons Valencia auf Gemüsecreme mit Nudeln	32.50
Sabor Kalbshackbraten (CH) an Pilzrahmsauce auf Panadera (Ofenkartoffeln)	26.50
Kalbsschulter (CH) Ragout Andaluca an Weisswein Sauce mit Gemüse und Risotto	26.50
Lammfilet auf Grillgemüse, Avocado und Panadera (Ofenkartoffeln)	28.50
Schweinskotelette Café de Paris mit Sabor frites	29.50
Schweinesteak Entrecôte mit Salbeibutter und Risotto	24.50
Tagliarini mit Lachs an Dillrahmsauce mit Wodka abgeschmeckt	27.50
Pulpo Asturiana mit Crevetten, Aioli, Kartoffeln	36.50
Calamares fritos (Tintenfisch knusprig gebraten) mit Salat serviert	24.50
Gambas al Ajillo mit Reis und Gemüse serviert	32.50

MONATSWEINE

Previus de Neptis Crianza - D.O. Ribera del Duero

Im Restaurant: **1dl** 8.50 **0.75L** 56.-
Übergasse: **0.75L** Fr. 19.50

Trillón Tempranillo Blanco - D.O. Rioja

Im Restaurant: **1dl** 7.50 **0.75L** 52.50
Übergasse: **0.75L** Fr. 17.50

Fleisch und Fisch Deklaration im Rückseite