

Menükarte Lehrabschluss Feier

VORSPEISEN

Gemischte Frühlings-Blattsalate

Hausdressing | kleines Gemüse | knusprige Croûtons
14.50

Randen-Falafel

Hummus | Petersiliensalat | Granatapfel-Vinaigrette
15.00

HAUPTGÄNGE

Hallenstadion Fired Chicken

Honig-Dip | Gewürzreis | grilliertes Gemüse
39.00

Rinds-Flanksteak-Tagliata

Salsa Verde | Ofenkartoffeln | grilliertes Gemüse
39.00

Egfilet-Knusperli

Tartarsauce | Salzkartoffeln oder Pommes frites
34.50

Cappelletti | Taleggio-Käse

Basilikumsugo | Sommergemüse
26.50

KLASSIKER

Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Briochetoast

Butter | Jalapeño Salsa
34.00

Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Pommes frites

Briochetoast | Butter | Jalapeño Salsa
38.00

DESSERT

Brownies | Aprikosencreme

frische Beeren | gebrannte Pekannüsse
14.50

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein | Blanc de Noir AOC | Rutishauser | Schweiz
10cl | 10.00 75cl | 58.00

Rotwein | Merlot Ticino | Cantina Sociale Mendrisio
Schweiz
10cl | 10.00 75cl | 58.00