

LUNCH

MONTAG + DIENSTAG 11.30–15.30, MITTWOCH-FREITAG 11.30–17.00

Alkoholfreier Mojito. Minze. Zitrone 10
Lillet Blanc. Tonic. Gurke 8,9

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

Chili con Carne 11,5

LUNCH DEAL:

Chili con Carne & Hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Gazpacho von der Tomatenvielfalt Bio-Gärtnerei Mader 6,90

Tagesfisch: Schottisches Lachsfilet

Italienische Focaccia.

Chorizo/ Thunfisch/ Gemüse & Oliventapenade oder Büffelmozzarella & Tomate 15,5

Pasta. Prosciutto. Salbeibutter. Parmesan 17,5

Sommersalat. Bunte Tomatenvielfalt aus der Bio-Gärtnerei Mader. Marillen. Pfirsich. Burratina. Basilikum 18,5

Thai Fischcurry. Saibling. saisonales Gemüse. Reis. Kokosmilch 23,5

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. 18 / 22
Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche

Unser Vitello Tonnato. 18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsenf dressing 6
Tagessuppe 6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

Karamellisierte Ziegenkäse.
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto 18.5

Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.
Kräuterfond. Citrus. Kräuter 15
+ Wiesenkräuterhuhn + 6
+ Tagesfisch + 8

Unser Salade Nicoise.
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsenf dressing 23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. 12,9
Tomate. Dijonsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thun Beinschinken.
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch 12.9

PÂTISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl 4,9
Französische Eclairs 9,5
Unsere Cookies 5,9

Coffee Moment:
Espresso + Schokotrüffel 3,9

