

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

Italienische Tomatenfocaccia. Salami. Büffelmozzarella. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:

Focaccia & Hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Lauchsuppe 6,90

Wurstfleckerl. Sauerrahm. Bergkäse 15

Zanderfilet. cremiger Mangold. Dillkartoffel. Beurre Blanc 25

Geräucherter Asia Tofu. Glasnudeln. Mangold. Chiligemüse 15

Gefüllte Paprika. Couscous. Feta. Kräuter. Tomatensauce 18

Zwetschkenknödel. Butterbrösel. Zwetschkenröster. Nussbutter
1 Stück 10,5 / 2 Stück 15

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. Tomate. Dijonsenfcreme 12,9

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

