

LUNCH

MONTAG + DIENSTAG 11.30–15.30, MITTWOCH-FREITAG 11:30-17:00

Wein der Woche 1/8l:
Bourgogne Blanc. Clotilde Davenne 2023, 8,5

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE
Italienisches Focaccia. Tomate. Parmesan. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:
Focaccia & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Tom Ka Gai. Thailändische Hühner-Kokossuppe 6,9

poisson du jour: Lachsfilet

Geschmorte Rindsbackerl. Kartoffel-Lauchpüree. Ofengemüse. Jus. 21

Goldene Beete gebraten. Kräutercouscous. Tahinajoghurt. Koriander. 17,5

Lachsfilet. Herbstgemüse. Ofenkartoffel. Kräuterrelish. 24

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar.	18 / 22
Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	
Unser Vitello Tonnato.	18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	
Rote Rüben Tatar.	16,5
Apfel. Kren. Orange	

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.	6
Dijonsendressing	
Tagessuppe	6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl.	19.5
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	
Peanutbuttercurry	17,5
Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse	
+ Label Rouge Hühnerfilet	+5,50
Karamellisierte Ziegenkäse.	18.5
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.	15
Kräuterfond. Citrus. Kräuter	
+ Wiesenkräuterhuhn	+ 6
+ Tagesfisch	+ 8
Unser Salade Nicoise.	23
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsendressing	

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani.	12,9
Tomate. Dijonsendressing	
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille	11
Thun Beinschinken.	12.9
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch	

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Unsere Cookies	5,9
Coffee Moment:	3,9
Espresso + Schokotrüffel	

