

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

Parmesansuppe 6,9

Pork Belly. Grüner Veltliner Kraut. Salzkartoffel. Bratensaft 19

Spinatknödel. Blattspinat. Parmesan. braune Butter 18,5

Provenzialischer Käseleberkäs. Brie. Apfelchutney. Zitruscreme. Brioche 15,5

Pasta di Pomodoro. Tomate. Basilikum. Parmesan 17

Label Rouge Lachsfilet. Stampfkartoffel. Herbstgemüse. Kapernsauce 24

MARCO'S SIGNATURES

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

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat. Dijonsendressing	6
Tagessuppe	6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.5

CLASSIQUE

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

BAGUETTES

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

PATISSERIE

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

