

15. JULI BIS 19. JULI

## TAGESMENU

- MO** Kalbsbraten  
mit Kartoffelstampf & Gremolata  
oder  
Arancino  
mit wilder Broccoli, Tomaten Sauce & Pecorino
- DI** Lasagne  
mit Gurkensalat  
oder  
Peperoni à la greque
- MI** Wild Hachtätschli  
mit Cima di Rapa, Tagliolini & Sauce Vierge  
oder  
Gebackene Süsskartoffel  
mit Julienne Gemüse & Sour cream
- DO** Maispoularde  
à la basquaise  
mit Pilaw Reis  
oder  
Falafel Teller
- FR** Frittierte Calamari  
à la romaine  
mit Polenta Schnitten  
oder  
Artischocke  
mit Pommes Frites & Sauce Tartare

## DAILY SPECIAL

- MO** Braised veal  
with mashed potatoes & gremolata  
or  
Arancino  
with wild broccoli, tomato sauce & pecorino
- TU** Lasagne  
with cucumber salad  
or  
Peperoni a la greque
- WE** Venison meatballs  
with cima di rapa, tagliolini & sauce vierge  
or  
Baked sweet potato  
with julienne vegetables & sour cream
- TH** Chicken paillard  
a la basquaise  
with pilaw rice  
or  
Falafel platter
- FR** Fried calamari  
a la romaine  
with polenta slices  
or  
Artichoke  
with french fries & sauce tartare

Tagesmenu inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 35.-  
Tagesmenu vegi inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 30.-  
Nur Hauptspeise 29.-, Nur vegetarische Hauptspeise\* 24.-

Daily Special incl. salad or soup of the day, dessert 35.-  
Daily Special vegi incl. salad or soup of the day, dessert 30.-  
Main course only 29.-, Main course vegetarian only\* 24.-