

# WEEKLY SPECIAL

HAUPTGERICHT | MAIN COURSE 11,8

## MISO ENTE:

Entenbrust, Sushi-Reis, Miso-Sauce, Sojasprossen, Koriander, Grüne Chili, Essig & Topping aus Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam  
Duck breast, sushi rice, miso sauce, bean sprouts, coriander, green chilli, vinegar & topping of peanuts, fried onions, sesame

DESSERT 4,0

## HOMEMADE TIRAMISU:

aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Zucker, Espresso, Kakao, dunkle Schokoladenchips, Erdbeeren & Baileys Irish Cream  
from Mascarpone, ladyfingers, sugar, espresso, cocoa, dark chocolate chips, strawberries & Baileys Irish Cream

## HOMEMADE PANNA COTTA:

aus Panna Cotta, Sahne, Zucker & wechselnde Toppings  
from panna cotta, cream, sugar & changing toppings

WEEKLY SPECIALS / SERVED FROM 11:00 – 16:00 H

## SOUP

Blumenkohlsüppchen  
mit kandierten Walnüssen & Parmesan-Espuma **4,9**  
Cauliflower soup with candied walnuts & Parmesan-Espuma

## CAESAR'S SALAD

Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Honigtomaten,  
Thymiancroutons, Parmesansplittern & Caesar-Dressing **9,8**  
Romaine lettuce with fried chicken breast strips, honey tomatoes,  
thyme croutons, Parmesan slivers & Caesar dressing

## BROOK TROUT

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Zitronenbutter,  
Kohlrabisalat & Bratkartoffeln **13,8**  
Brook trout roasted whole with lemon butter, kohlrabi salad & fried potatoes

## BAKED POTATO

Ofenkartoffel mit Spinatrahm, Champignons und Appenzeller  
überbacken & Feldsalat mit Tomaten-Vinaigrette **9,5**  
Baked potato with spinach cream, mushrooms and gratinated with Appenzeller  
& lamb's lettuce with tomato vinaigrette

## PB FALAFEL STACK

Geröstetes Pitabrot mit Falafel, Baba Ganoush, Taboule,  
Granatapfelkernen & Harissa-Mayonaise (vegan) **8,9**  
Roasted pita bread with falafel, baba ganoush, taboule, pomegranate seeds &  
harissa mayonnaise (vegan)