

TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

Kleiner Blattsalat mit Haus- od. Frenchdressing | Suppe: **Lauwarme Tomate Suppé**

Menü 1	Schweinskotelett vom Grill mit Mangochutney und Pommes Frites	28
Menü 2	Rindsfiletwürfel " Stroganoff " mit Gemüsereis	39
Menü 3	Kabeljau-Knusperli und Kartoffelchips	29
Menü 4	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	24
Menü 5	Limone-Ravioli an Salbeibutter mit Grillgemüse	25
Menü 6	Pouletbrustschnitzel vom Grill auf Rucola mit frischer Melone	28

CHEFS EMPFEHLUNG

VITELLO TONNATO & TUNA-TATAKI mit Sesam, Limette und grünen Blättern	26 /38
RIESENCREVETTEN "AGLIO E OLIO" mit frischem Spinat	kl. Port: 35 /44

MITTAGS-KLASSIKER

BÜFFEL-MOZZARELLA mit Peretti-Tomaten auf Rucola	17 /24
RINDS-TATAR "Oliveiras" mit Zwiebelconfit und knusprigen Baguettechips dazu	26 /34
RINDS-ENTRECOTE "Oliveiras-Café de Paris" in Tranchen mit Pommes Frites	150gr 41 /200gr 47
ANGUS-RINDSBURGER im Focacciabrot mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck, Sauce	25
VEGI-BURGER im Focacciabrot: Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole	22

Extra-Beilagen: Pommes Frites 7 Rosmarinkartoffeln 7 frischer Spinat 7 Ofengemüse 7 Safranrisotto 9	

DESSERT

Süsse Miniatures: 5.50 - 9 | Wiener Eiskaffee: 11 | für mehr Auswahl bringen wir gerne die Dessertkarte

WEINEMPFEHLUNG |1dl

Weiss: Sauvignon Blanc	Lavradores de Feitoria, Douro, P	8.50
Verdelho	Casal da Coelheira, Tejo, P	8.10
"Bovel" Cuvée Blanc	Weingut Marugg, Fläsch, CH	8.70
Rot: Private Collection	Casal da Coelheira, Tejo, P	9.40
Carm "Grande Reserva"	Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, P	12.50
Cap de Fougères	Château Cap de Fougères, Bordeaux, F	10.30
Romanico	Bodegas Teso La Monja, Toro, SP	9.30