

dave to share *mezze*

BRUSCHETTE VG 12.50

geröstetes Spezialbrot mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl

APÉROTeller V 16.50

Grüne Oliven, Fetakäse und sonnengetrocknete, marinierte Tomaten

MEATBALLS 24.50

Hackbällchen aus reinem Schweizer Rindfleisch, an hausgemachter rassisger Tomatensauce

PURPUR-PLÄTTLI 32.50

mit Prosciutto San Daniele, Salami Piccanti, Trockenfleisch, Käse (Gruyère, Manchego, Bergkäse) und Nüssen

AVOCADO-TOMATEN-TARTAR VG 18.50

serviert mit Tortilla Chips

AVOCADO-MANGO-TARTAR V 20.50

mit Avocado, Fetakäse und Mango, serviert mit Tortilla Chips

AVOCADO-LACHS-TARTAR 24.50

mit Avocado, Randen und Lachs, serviert mit Tortilla Chips

NACHOS VG 12.50

Tortillachips mit Guacamole und Sweet-Chili-Sauce

NACHOS CON QUESO V 19.50

Tortillachips mit Salsa mexicana und Cheddarkäse überbacken

NACHOS CHILI CON CARNE 21.50

Tortillachips mit Chili con Carne (100% Rind) und Cheddarkäse überbacken

Guacamole Supplement VG 1.50


je 7.50

FETAKÄSE V
GRÜNE OLIVEN VG
GETROCKNETE TOMATEN VG

je 9.50 serviert mit Fladenbrot

HUMMUS VG
AVOCADODIP VG
OLIVENDIP VG
AUBERGINENKAVIAR VG
MUHAMMARA VG Peperoni-Nusspaste

TABOULE SALAT VEGI VG
WARMER ZIEGENKÄSE V
FALAFEL VG
PAPRIKA-SCHOTEN V mit Frischkäsefüllung

je 12.50 serviert mit Fladenbrot

TABOULE POULET
COUSCOUS VEGI VG
KÖFTE Rindshackfleischbällchen

POULETSPIESSCHEN
AVOCADO GURKEN SALAT VG

je 15.50 serviert mit Fladenbrot

SCHARFE CREVETTEN
TABOULE AUX CREVETTES
AVOCADO CREVETTEN SALAT
COUSCOUS POULET

mezze surprise

Tagesvariationen an vegetarischen Mezze serviert mit Fladenbrot

MEZZE KLEIN VG 26.-

4 verschiedene Mezze

MEZZE MITTEL V 39.-

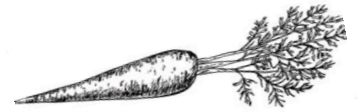
6 verschiedene Mezze

MEZZE GROSS 59.-

8 verschiedene Mezze

Fladenbrot Supplement je 3.50

Healthy Bowls



CAESAR'S BOWL	21.50
junger Lattichsalat mit Parmesansplittern an Caesar's Dressing mit Croûtons V	
mit Pouletbruststreifen	24.50
mit Black Tiger Riesencrevetten	27.50
TABOULE BOWL	21.50
mit Couscous, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und frischer Minze, an einer Zitronenvinaigrette VG	
au poulet	24.50
aux crevettes	27.50
QUINOA BOWL	21.50
mit rotem Quinoa, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und frischer Minze an einer Zitronenvinaigrette VG	
mit Pouletbruststreifen	24.50
mit Riesencrevetten	27.50
PROTEIN BOWL	24.50
mit Tofu, rotem Quinoa, Avocado, Gurken, Orangenfilets, Randen, Tomaten, Zwiebeln und frischer Minze an einer Zitronenvinaigrette VG	
mit Pouletbruststreifen	27.50
mit Riesencrevetten	29.50
GREENS & PROTEINS BOWL	23.50
Spinatsalat mit Tofu, Avocado, Gurken und Edamame an einer Limettenvinaigrette VG	
mit Pouletbruststreifen	26.50
mit Riesencrevetten	28.50

Burgers

EL CLASSICO	23.50
aus reinem Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke, an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce	
QUESO NOSTRA	24.50
El Clasico mit Cheddarkäse überbacken	
AL CAPONE	25.50
Rindsburger im Brioche-Bun mit Tomaten, Rucolasalat, Parmesan und Parmaschinken an einer leichten BBQ-Cocktailsauce	
EL CHAPO	25.50
Rindsburger mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln und Guacamole, mit Cheddar Käse überbacken	
MARADONA	26.50
Rindsburger mit Rucolasalat und gerösteten Zwiebeln an einer Kräuter-Mascarpone-Mayo, mit Gruyère Käse überbacken	

RUCOLA BOWL V	18.50
mit Cherrytomaten und Parmesansplittern, an Balsamicovinaigrette	
GREEK BOWL V	21.50
aus frischen sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken, Zwiebeln, Fetakäse und griechischen Oliven	
BOWL AU CHÈVRE CHAUD V	22.50
warmer Ziegenkäse mit Honig mariniert, auf Rucolasalat mit Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen	
AVOCADO-GURKEN-BOWL VG	22.50
aus frischen Avocado- und Gurkenwürfeln mit Orangenfilets und gerösteten Mandelsplittern	
AVOCADO-CREVETTES-BOWL	27.50
in Olivenöl geschwenkte Black Tiger Riesencrevetten auf frischen Avocadostücken an einer leichten Hausvinaigrette	
FITNESSTELLER POULET	24.50
saftige Pouletbrust frisch vom Grill serviert auf buntem Salatbouquet an einer Hausvinaigrette	
FITNESSTELLER RIESENCREVETTES	27.50
frische Black Tiger Crevetten vom Grill serviert auf buntem Salatbouquet an einer Hausvinaigrette	



MANO NERA	26.50
Rindsburger im schwarzen Bun, mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke und Gruyère-Käse überbacken, an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce	
DON ANGUS	28.—
aus reinem Schweizer Angus-Rindfleisch im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke, an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce	
BEYOND® THE VEGGIE GANG VG	28.—
der erste vegetarische Burger aus Erbsenproteinen, welcher auch wie ein Burger schmeckt, mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce	
BEILAGEN NACH WAHL:	6.50
Salat Tagesgemüse Spinat Reis Sweet Potato Fries originale Pommes Frites aus Belgien	



Around
the world

Pizza

Den Teig für unsere Pizzas stellen wir selbst her mit dem Mehl von Caputo aus Napoli. Die pomodori pelati sind vom Spezialisten Mutti aus Parma und als Käse nehmen wir den schmackhaften Mozzarella Fior di Latte aus Napoli.

MARINARA VG	17.50	QUATTRO STAGIO	23.50
MARGHERITA V	18.50	mit Schinken, Champignons,	
PROSCIUTTO	22.-	Artischocken, Peperoni	
PROSCIUTTO		FIorentINA V	23.50
FUNGHI	23.50	mit Blattspinat und Gorgonzola	
TONNO	22.50	CREMOSA PICANTE	24.-
FUNGHI V	22.50	mit pikantem Salami und	
VEGETARIANA V	23.50	Mascarpone	
CALABRESE	22.50	PARMA	24.50
mit pikantem Salami		mit Parmaschinken und	
NAPOLI	20.50	Mascarpone	
mit Sardellen, Kapern		BIANCA V	23.50
		mit Gorgonzola, Basilikum	
		und Birnen	
		PURPUR	27.50
		mit Mascarpone, Cherrytomaten,	
		Rucola, Parmesansplittern,	
		San Daniele Rohschinken und Trüffelöl	

CHILI CON CARNE	24.50
pikantes, hausgemachtes Chili, mit Schweizer Rindfleisch,, Chili und Kidneybohnen, serviert mit Reis	
THAI RED CURRY	25.50
leicht pikantes rotes Curry mit Gemüse, Kokosmilch und Limettenblättern, serviert mit Jasminreis VG	
mit Pouletbruststreifen	28.50
mit Black Tiger Riesencrevetten	31.50
COUSCOUS ROYALE	25.50
hausgemachter Couscous mit Tomaten, Karotten, Sellerie, Zucchini und Kichererbsen VG	
mit Pouletbruststreifen	28.50
mit Black Tiger Riesencrevetten	31.50
PENNE CINQUE P V	23.50
Pomodori, Prezzemole, Panna, Parmiggiano, Pepe	
PENNE AL PESTO V	23.50
Pesto genovese, Cherrytomaten	
PENNE BOLOGNESE	25.50
aus reinem Schweizer Rindfleisch	

Create
your own

Base MARINARA	17.50	Base MARGHERIT	18.50
----------------------	-------	-----------------------	-------

Oliven	je 2.50	Gorgonzola	je 3.50
Zwiebeln		Mascapone	
Knoblauch		Parmiggiano	
Kapern		Rucola	
Getrocknete Tomaten		Cherrytomaten	
Trüffelöl		Champignons	
Salami Piccante	je 4.50	Peperoni	
Schinken		Spinat	
Sardellen		Auberginen	
Thunfisch		Artischocken	
Chili Con Carne	8.50	San Daniele Rohschinken	6.50
(Rindshackfleisch (CH),		Pouletbruststreifen	7.50
Mais, Kidneybohnen)			
Riesencrevetten	9.50		

Postres

FONDANT AU CHOCOLAT	12.50	BANANA-SPLIT	12.50
lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Chocoherz dazu		Fior di Latte Glacé, Mandelsplitter, Rahm, warme Chocolat und Banane	
Fior di Latte Glacé und Rahm		COUPE DANMARK	12.50
TARTE FINE AUX POMMES	12.50	Fior di Latte Glacé, Mandelsplitter, Rahm und warme Chocolat	
Französische warme Apfeltarte , serviert mit Fior di Latte Glacé		PURPUR TRAUM	12.50
BABA AU RHUM	12.50	Fior di Latte Glacé mit warmen Himbeeren	
Französisches warmes Hefegebäck an Rum serviert, mit Fior di Latte Glacé und Schlagrahm		GLACEKUGEL	5.50
		mit Rahm, Chocolat oder Fior di Latte	

über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Herkunft Rindfleisch: Schweiz, Crevetten: Vietnam, Poulet: Schweiz/Brasilien (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Offene Weine

weiss	EMINA VERDEJO RUEDA DO	Spanien	2018	9.-
	CHARDONNAY PIROVANO	Veneto IGT Italien	2018	8.-
rose	ULTIMATE Rosé de Provence	Frankreich	2019	12.-
rot	NERO D'AVOLA PIROVANO	Puglia IGT Italien	2018	8.-
	BARRIENTOS+FERNANDEZ	Rioja Spanien	2017	9.50
	AMARONE SOPRA SASSO	Italien	2015	12.-

Flaschenweine

weiss	EMINA VERDEJO RUEDA DO	Spanien	2018	55.-
	CHARDONNAY PIROVANO	Veneto IGT Italien	2018	55.-
	TORRONTES Terrazas de los Andes	Argentinien	2016	64.-
rose	ULTIMATE Rose de Provence	Frankreich	2019	64.-
rot	NERO D'AVOLA PIROVANO	Puglia IGT Italien	2018	58.-
	BARRIENTOS+FERNANDEZ	Rioja Spanien	2017	63.-
	PRIMITIVO PAPALE ORO	Puglia DOP Italien	2016	69.-
	AMARONE SOPRA SASSO DOC	Italien	2015	82.-
	NUMANTHIA Toro DO	Spanien	2013	98.-
	Numanthia Tinto de Toro DOC	Spanien	2010	98.-

Champagner & Prosecco

Prosecco Mastio della Loggia DOC	75cl	80.-
Prosecco Col Mesian DOC Magnum	150cl	160.-
Champagne d'Armanville Brut	75cl	120.-
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	75cl	160.-
Möet+Chandon Nectar Impérial	75cl	160.-
Möet+Chandon Ice Impérial	75cl	170.-
Veuve Clicquot Brut Rosé	75cl	190.-
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Magnum	150cl	320.-
Möet+Chandon Nectar Impérial Magnum	150cl	320.-

