

Mezze

HUMMUS
AVOCADODIP
OLIVEN-DIP
AUBERGINENDIP
AUBERGINENKAVIAR
MUHAMMARA Peperoni-Nusspaste
TABOULE SALAT VEGI
WARMER ZIEGENKÄSE
FALAFEL
KIBBEH Griessbällchen mit Vegi-Füllung
PAPRIKA-SCHOTEN mit Frischkäsefüllung

serviert mit Fladenbrot je 9.50

Fladenbrot Supplement je 3.50

TABOULE POULET
COUSCOUS VEGI
KÖFTE Rindshackfleischbällchen
POULETSPIESSCHEN
AVOCADO GURKEN SALAT

serviert mit Fladenbrot je 12.50

SCHARFE CREVETTEN
TABOULE AUX CREVETTES
AVOCADO CREVETTEN SALAT
COUSCOUS POULET

serviert mit Fladenbrot je 15.50

FETAKÄSE
GRÜNE OLIVEN
GETROCKNETE TOMATEN

je 7.50

Mezze surprise

Tagesvariationen an vegetarischen Mezze

MEZZE KLEIN 26.-

4 verschiedene Mezze

MEZZE MITTEL 39.-

6 verschiedene Mezze

MEZZE GROSS 59.-

8 verschiedene Mezze

Starters



GAZPACHO ANDALUZ 12.50
 kalte, spanische Gemüsesuppe aus Tomaten, Peperoni, Croûtons, separat dazu Zwiebeln, hausgemachte Croûtons und Gurken

BRUSCHETTE 12.50
 geröstetes Spezialbrot mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl

MEATBALLS 24.50
 Hackbällchen aus reinem Schweizer Rindfleisch, an hausgemachter rassisger Tomatensauce

APÉROTELLER 16.50
 Grüne Oliven, Fetakäse und sonnengetrocknete, marinierte Tomaten

PURPUR-PLÄTTLI 32.50
 mit Prosciutto San Daniele, Salami Piccanti, Trockenfleisch, Käse (Gruyère, Manchego, Bergkäse) und Nüssen

NACHOS 12.50
 Tortillachips mit Guacamole und Sweet-Chili-Sauce

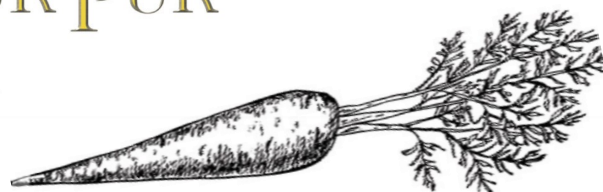
Tortillachips mit Salsa mexicana 19.50
 und Cheddar Käse überbacken

Tortillachips mit Chili con Carne 21.50
 und Cheddar Käse überbacken

Guacamole Supplement 1.50

Fresh Salads

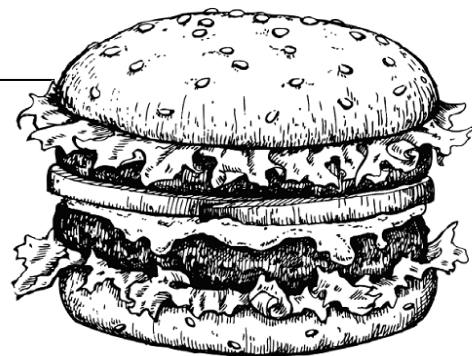
RUCOLA	18.50
mit Cherrytomaten und Parmesansplittern, an Balsamicovinaigrette	
CAESAR'S SALAD	21.50
junger Lattichsalat mit Parmesansplittern an Caesar's Dressing mit Croûtons	
mit Pouletbruststreifen	24.50
mit Black Tiger Riesencrevetten	27.50
GRIECHISCHER SALAT	21.50
aus frischen sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken, Zwiebeln, Fetakäse und griechischen Oliven	
TABOULE	21.50
mit Couscous, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und frischer Minze, an einer Zitronenvinaigrette	
au poulet	24.50
aux crevettes	27.50



SALADE AU CHÈVRE CHAUD	22.50
warmer Ziegenkäse mit Honig mariniert, auf Rucolasalat mit Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen	
AVOCADO-GURKEN	22.50
aus frischen Avocado- und Gurkenwürfeln mit Orangenfilets und gerösteten Mandelsplittern	
AVOCADO-CREVETTEN	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 RIESENCREVETTEN	27.50
frische Black Tiger Crevetten vom Grill serviert auf buntem Salatbouquet an einer Hausvinaigrette	

Burgers

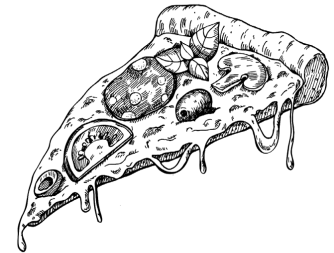
EL CLASICO	23.50
aus reinem Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke, an einer luftig leichten Cocktailsauce	
QUESO NOSTRA	24.50
Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddarkäse überbacken	
AL CAPONE	25.50
Rindsburger im Brioche-Bun mit Tomaten, Rucolasalat, Parmesan und Parmaschinken an einer leichten 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	



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 Cocktailsauce	
BEILAGE NACH WAHL:	6.50
Salat Tagesgemüse Spinat Reis Sweet Potato Fries originale Pommes Frites aus Belgien	

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

Create your own

Base MARINARA

17.50

Base MARGHERITA

18.50

Oliven
Zwiebeln
Knoblauch
Kapern
Getrocknete Tomaten
Ananas
Birnen
Trüffelöl

je 2.50

Gorgonzola
Mascarpone
Parmiggiano
Rucola
Cherrytomaten
Champignos
Peperoni
Spinat
Auberginen
Artischocken

je 3.50

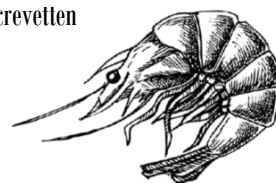
Salami Piccante
Schinken
Sardellen
Thunfisch

je 4.50

San Daniele Rohschinken 6.50
Pouletbruststreifen 7.50
Chili Con Carne 8.50
(Rindshackfleisch, Mais, Kidneybohnen)
Black Tiger Riesencrevetten 9.50

Around the world

CHILI CON CARNE	24.50	COUSCOUS ROYALE	25.50
pikantes, hausgemachtes Chili, mit Schweizer Rindfleisch, Chili und Kidneybohnen, serviert mit Reis		hausgemachter Couscous mit Tomaten, Karotten, Sellerie, Zucchini und Kichererbsen	
THAI RED CURRY	25.50	mit Pouletbruststreifen	28.50
leicht pikantes rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern, serviert mit Jasminreis mit Gemüse		mit Black Tiger Riesencrevetten	31.50
mit Pouletbruststreifen	28.50		
mit Black Tiger Riesencrevetten	31.50		
PENNE CINQUE P	23.50	RINDSSPIESS VOM GRILL	24.50
Pomodori, Prezzemole, Panna, Parmiggiano, Pepe		aus Schweizer Rindfleisch an rassiger Paprikamarinade	
PENNE AL PESTO	23.50	BEILAGE NACH WAHL:	6.50
Pesto genovese, Cherrytomaten		Salat Tagesgemüse Spinat Reis Sweet Potato Fries	
PENNE BOLOGNESE	25.50	originale Pommes Frites aus Belgien	
aus reinem Schweizer Rindfleisch			



Postres

TARTE FINE AUX POMMES	12.50	BANANA-SPLIT	12.50
Französische warme Apfeltarte, serviert mit Vanilleglacé		Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm, warme Chocolat und Banane	
FONDANT AU CHOCOLAT	12.50	COUPE DANMARK	12.50
lauwarmer Chocokuchen mit flüssigem Chocoherz dazu Vanilleglacé und Rahm		Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm und warme Chocolat	
CREPES PURPUR	12.50	PURPUR TRAUM	12.50
luftig-leichte Crêpes, serviert mit Vanilleglacé und Chocolat-Sauce		Vanilleglacé mit warmen Himbeeren	
warme Chocolat und Banane		GLACEKUGEL	5.50
		mit Rahm, Chocolat oder Vanille	



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	Pinot Grigio Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	8.-
	Chardonnay Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	8.-
rose	Verbo Venosa Basilicata	Italien	2016	8.-
	Ibizkus Rosado Ibiza	Spanien	2016	10.-
rot	Nero d'Avola Pirovano Puglia IGT	Italien	2016	8.-
	Mo Monastrell 13 Salinas Alicante	Spanien	2014	9.-
	Amarone Sopra Sasso Valpolicella DOC	Italien	2013	12.-

Flaschenweine

weiss	Pinot Grigio Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	55.-
	Chardonnay Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	55.-
	Torrontés Terrazas de los Andes	Argentinien	2016	64.-
rose	Verbo Venosa Basilicata	Italien	2016	55.-
	Ibizkus Rosado Ibiza	Spanien	2016	64.-
rot	Nero d'Avola Pirovano Puglia IGT	Italien	2016	58.-
	Mo Monastrell 13 Salinas Alicante	Spanien	2014	63.-
	Primitivo Papale Oro Manduria/Puglia DOP	Italien	2014	69.-
	Amarone Sopra Sasso Valpolicella DOC	Italien	2013	82.-
	Numanthia Toro DO	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	180.-
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Magnum	150cl	320.-
Möet+Chandon Nectar Impérial Magnum	150cl	320.-

