

BAR FOOD



FOCACCIAS - HAUSGEMACHT, KNUSPRIG & WARM SERVIERT

TOMATEN & MOZZARELLA MIT RUCOLA, PESTO, MASCARPONE	10.50
ORTOLANO IM OLIVENBROT MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI & PEPERONI, GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, ARTISCHOCKENTAPENADE	11.50
SALAME PICCANTE IM OLIVENBROT MIT PROVOLONE, TOMATEN, RUCOLA	11.50
PARMA-ROHSCHINKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, MASCARPONE	12.50
TRUTHAHN MIT GETROCKNETE TOMATEN, MAISKOLBEN, EISBERGSALAT, MEXICAN-SAUCE	12.50

SNACKS

OLIVEN ODER GETROCKNETE-TOMATEN	9.00
PARMESAN	9.00
SALAMI & CHORIZO	9.00
TORTILLA-CHIPS MIT MEXICAN-SAUCE	9.00
ANTIPASTI	17.00
OLIVEN, PARMESAN, GETROCKNETE TOMATEN, SALAMI & CHORIZO MIT FOCACCIA-BROT	

DESSERTS

MINI-MUFFIN SCHOGGI (GLUTENFREI)	3.00
ZWETSCHGEN- ODER APFEL-STREUSELKUCHEN	6.50
SCHOGGIKUCHEN (GLUTENFREI) MIT ODER OHNE RAHM	7.00

UNSERE DESSERTS WECHSELN SAISONAL.

WINTER FOOD



EINTOPF TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT

15.00

BITTE NACH TAGESAKTUELLEM EINTOPF FRAGEN

ROTES LINSEN-CURRY (VEGAN)

KÜRBIS, BLUMENKOHLE, ERBSEN, CURRY & ROTE LINSEN

GERSTE MIT GEMÜSE UND SPECK (VEGI MÖGLICH)

LAUCH, KNOLLENSellerie, KAROTTEN, WIRZ, GERSTE & KARTOFFELN

VEGETARISCHER ZUCCHETTIEINTOPF MIT QUORN (VEGI)

ZUCCHETTI, QUORN, KAROTTEN, KOKOSMILCH, ZWIEBELN, KNOBLAUCH & INGWER

GERÄUCHERTES TOFU-CHILI (VEGAN)

BOHNEN, MAISGRIES, PEPPERONI, KAROTTEN, GERÄUCHERTES TOFU, KIDNEY-BOHNEN & TOMATEN

LINSEN KOKOS CURRY MIT KARTOFFELN UND PAK CHOI (VEGAN)

KAROTTEN, PAK-CHOI, KARTOFFELN, GELBE LINSEN, KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS, ROTE CHILI

ORIENTALISCHER KAROTTEN-KICHERERBSEN-EINTOPF (VEGAN OHNE FETA)

KICHERERBSEN, KAROTTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, INGWER, CHILI, KARDAMON, KÜMMEL, DÖRRPFLAUMEN

BORSCHTSCH

RANDEN, SÜSSKARTOFFELN, WEISSKOHL, TOMATEN & INGWER

KURKUMA-KÜRBIS & CHORIZOWÜRFEL (VEGAN OHNE CHORIZO)

LAUCH, GELBE KAROTTEN, BUTTERNUSS-KÜRBIS, KOKOSMILCH, KURKUMA PULVER, CAMARGUE REIS

WINTER FOOD



FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER – CRÈME FRAÎCHE, SPECK, ZWIEBELN, LAUCH & KÄSE	11.00
ELSÄSSER – VEGETARISCH – CRÈME FRAÎCHE, ZWIEBELN, LAUCH & KÄSE	10.00
VIVA – CRÈME FRAÎCHE, RUCOLA, PARMESAN, MIT PAPRIKA ABGERUNDET	10.00
ITALIAN – CRÈME FRAÎCHE, ROHSCHINKEN, PARMESANSPLITTER UND RUCOLA	13.00
AYA – CRÈME FRAÎCHE, ROHSCHINKEN, DÖRRTOMATE UND CHAMPIGNON	13.00

RACLETTE – SERVIERT MIT KARTOFFELN, SILBERZWIEBELN & ESSIGGURKEN

SURCHOIX	9.50
CHILLI	12.50

FONDUE – IM CAQUELON SERVIERT MIT BROT

HAUSMISCHUNG	24.50
MOITIE MOITIE	24.50

VOM GRILL

OLMA-BRATWURST MIT BROT UND SENF	8.50
SALSICCIA TOSCANA MIT BROT UND SENF	9.50

WAFFELN

MIT PUDERZUCKER	8.50
MIT AHORNSIRUP	9.50
MIT APFELMUS, ZIMT & LEBKUCHEN	11.50
MIT TOPPING & SCHLAGRAHM (SCHOKOLADE, OVO CRUNCH, SALTED CARAMEL)	11.50
MIT SCHOKOLADE UND BANANE	11.50



ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST

INTOLERANZEN & ALLERGIEN:

FRAGEN SIE DIESBEZUGLICH GERNE UNSERE MITARBEITENDEN.

FLEISCH:

RIND, KALB, SCHWEIN, POULET: CH

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON UNSEREM „HAUSMETZGER“ HORNECKER AG ALBISRIEDERPLATZ IN ZÜRICH UND MÉRAT & CIE AG.

OBST & GEMUSE BEZIEHEN WIR VON GEBRUDER KAPPELI GASTRO-SERVICE.