

WERKTAGS-ZMITTAG

GENIESSEN WIE ZU HAUSE

*ALSO
TAKE AWAY*

Dienstag bis Freitag jeweils von 11:30 bis 13:30 Uhr
Salat, Zmittag (Fleisch oder Vegi), etwas Süsses und 0.5l Wasserkaraffe
für **CHF 25** inkl. MwSt.

MOTTO

WIE BEI MAMA

Di. 27. & Mi. 28. September

Reichhaltiger Salat mit Hausdressing

•
Äplermagronen
oder (vegi)
Gemüsemagronen

mit Röstzwiebeln & Apfelmus

•
etwas Süsses

MOTTO

LEHRLINGSMENÜ

Do. 29. & Fr. 30. September

Würzige Süsskartoffelsuppe

•
Kalbsvoressen Grossmutterart
oder (vegi)
Gebackener Tomme Käse

mit cremiger Polenta & geschmortem Lattich

•
etwas Süsses

WOCHENPASTA

Di. 27. bis Fr. 30. September

Cremiges Kürbisrisotto
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl & Parmesan

•
etwas Süsses

WERKSTATT-TAPAS

Di. bis Fr. ab 17 Uhr

Samstags ab 11.30 Uhr

COCKTAIL-WERKSTATT

Täglich buchbar ab 6 Personen

Warum nicht mal hinter der Bar dem Cocktail-Profi über die Schultern schauen – statt vor der Bar stehen? Unser Barkeeper zeigt euch Schritt für Schritt die verschiedenen Mix-Arten und worauf es bei der hohen Kunst des Cocktails zubereiten ankommt. Und nun seid ihr dran! Mit der Apéroplatte aus der Küche, eignet sich der Workshop wunderbar für einen Event.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

*Zur
Werkstatt*
GENIESSEN • MACHEN