

# MITTAGSMENÜ

20. Juni – 24. Juni

---

- Orecchiette con broccoli, pomodoro san marzano e bufala mozzarella 25.50  
VEG 1 **Orecchiette mit Broccoli, San Marzano Tomaten & Büffel-Mozzarella**  
Orecchiette pasta with broccoli, tomato and buffalo mozzarella A/G

## PINSA ROMANA

- Fior di latte mozzarella, avocado e pomodoro fresco 26.50  
VEG 2 **Fior di latte mozzarella, Avocado & frischen Tomaten**  
Fior di latte mozzarella, avocado and fresh tomatoes A/C/G

La Pinsa Romana - wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Der Pinsateig ist ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen.

- Risotto agli asparagi profumato al limone 26.50  
VEG 3 **Spargel-Zitronen-Risotto**  
Asparagus lemon risotto B/G/H/L/O

- Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e gamberi 28.50  
4 **Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzcremesauce & Crevetten**  
Homemade Tagliatelle with porcini cream sauce and prawns A/B/C/G

un' insalata verde incluso  
**grüner Blattsalat inklusive**  
green salad is included C/G/L/M

## Fitness-Teller

- Misticanza d' insalata con petto di pollo alla griglia 26.50  
5 **Grosser Salat-Teller mit gegrillter Hähnchenbrust**  
Large mixed salad with grilled chicken breast

VEG - vegetarisch

Bitte fragen Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in nach der Spezialkarte für Allergien und Intoleranzen.

Deklaration: Pouletfleisch - CH

Die Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% MwSt.