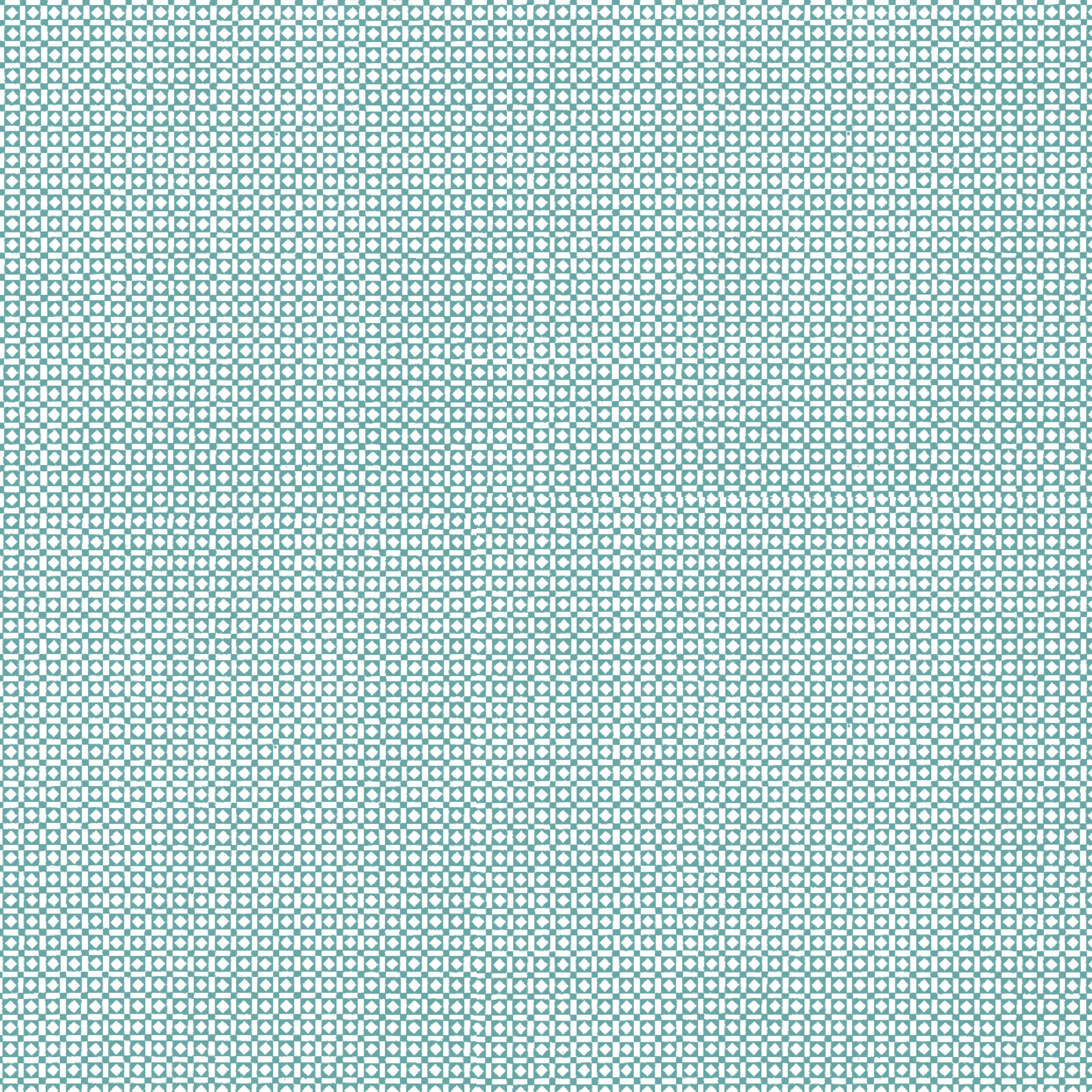


mittag – winter

storchen



suppen

am mittag

klassiker

am mittag

11:30 – 15:30

Vegetarische Suppe	<i>Vegetarian soup</i>	11.–
mit Salat	<i>with salad</i>	15.–

Fleisch Suppe	<i>Meat soup</i>	15.–
mit Salat	<i>with salad</i>	18.–

Suppe als Vorspeise	Vegetarisch	5.–
<i>Starter soup</i>	Fleisch	8.–

Ofengemüse mit Kräuterquark	16.–
<i>Roasted vegetables with herb quark</i>	

Ofengemüse mit Würstli	18.–
<i>Roasted vegetables with sausages</i>	

Ofengemüse mit gebackenen Kartoffeln	16.–
<i>Roasted vegetables with potatoes</i>	

Ofengemüse mit Roastbeef (CH)	18.–
<i>Roasted vegetables with Roast beef (CH)</i>	

Ofengemüse mit Black Tiger Crevetten	18.–
an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
<i>Roasted vegetables with garlic prawns</i>	

Roastbeef (CH)	
mit lauwarmer Gemüse-Vinaigrette	16.–
<i>Roast beef served with vegetable vinaigrette dressing</i>	

salate & mehr

am mittag

11:30 – 15:30

Knackigfrischer grüner Blattsalat 8.–

Green salad

Gemischter Salat Klein 10.–

mit Zucchetti und Karotten Gross 12.–

Mixed salad with courgettes and carrots

Grosser buntgemischter saisonaler Salat mit Ei 16.–

Mixed seasonal salad with egg

Lauwarmer Pastasalat 17.–

mit Ei, Gemüse und Parmesan

Pasta salad with egg, vegetables and parmesan

Wintersalat mit karamellisierten Baumüssen, 17.–

Birnen und Roquefort

Salad with candied walnuts, pears and Roquefort

Sri Lanka-Rolls 12.–

mit wechselnder Vegetarischer- oder Fleischfüllung.

Unser Service Personal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Sri Lanka-Rolls with meat or vegetarian filling of the day.

Please ask the staff.

Geflügel Galantine 12.–

mit süss saurem Kürbis gefüllt,

dazu Kernöl und geröstete Kürbis Kernen

Chicken galantine with pumpkin

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, soweit nichts anderes vermerkt ist.

Crevetten, Vietnam

salate mit

am mittag

11:30 – 15:30

Gemischter Salat 17.–

mit hausgemachtem Käsekuchen

nach Wahl mit oder ohne Speck

Mixed salad with homemade cheese pie

with or without bacon

Gemischter Salat 16.–

mit warmen Ziegenkäsecrostini und Honig

Mixed salad with goat cheese toast and honey

Gemischter Salat 16.–

mit Roastbeef (CH) und hausgemachter

lauwarmer Gemüse-Vinaigrette

Mixed salad with roast beef (CH)

and vegetable vinaigrette house dressing

Gemischter Salat mit Würstli 16.–

Mixed salad with sausages

Gemischter Salat mit Black Tiger Crevetten 17.–

Mixed salad with black tiger prawns

Gemischter Salat mit gebackenen Kartoffeln 15.–

Mixed salad with potatoes

Gemischter Salat mit Sri Lanka-Rolls 16.–

mit wechselnder Vegetarischer- oder Fleischfüllung

Mixed salad with Sri Lanka-Rolls

Gemischter Salat mit Geflügel Galantine (CH) 16.–

Mixed salad with Chicken galantine (CH)

dessert

11:30 – 21:45

Warme Tarte Tatin 10.–

französischer Apfelkuchen, gestürzt
mit caramelisierter Zuckerkruste
und einer Kugel Vanille Glacé

Tartufo Classico «Bindi» 7.50

Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione-
und Schokoladencreme, bedeckt mit
Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.

Tartufo Classico «Bindi» 10.–

mit Espresso

Lollipops 2 Stk. 5.–

mit Passionsfrucht und Calamansi Füllung
und Schokoladenmantel

Café mit einem Lollipop 6.–

3 Käse Hoch 12.–

Auserwählte Käsesorten nach Tagesangebot

3 Käse Hoch 15.–

mit Dessertwein