

# SUPPEN

Miso-Tempeh Nudelsuppe **9 / 12**

Tomaten – Mango Suppe **9 / 12**

Vazer Gerstensuppe **10 / 13**

Tagessuppe **9 / 12**



# VORSPEISEN

Mediterraner Sommersalat mit Orangen- und Grapefruit-Filets, Feigen und Feta **13.50**

*Saucen: (Italienisch, Französisch oder Himbeerdressing)*

Burrata auf einem lauwarmen Cherry-Tomatensalat **18.5**

Rohschinken-Carpaccio mit Feigen **21**

Affetato Misto Bresaola, San Daniele Rohschinken, Coppa, Salame & Taleggio **28.5 / 34.5**

Nacho Chips mit Topping nach Wahl: **9**

- Picco de Gallo (Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Chili) **+6**
- Guacamole **+7.5**
- Cheddar-Käse-Sauce **+6.5**
- Chili con Carne (vegan möglich mit «No Chicken») **+11 / 9**



# PASTA

Linguini Viareggio mit Broccoli, Knoblauch, Peperoncino und Riesencrevetten **36**

- Alternativ auch Vegan möglich **24**

Sizilianisches Pistazien Risotto mit Chili, Gorgonzola und einem Hauch Vanille **27**

- Zusätzlich mit Riesencrevetten **39**



*Alternativ können Sie unsere Pasta auch mit glutenfreien Penne bestellen (Wartezeit ca. 15 Minuten)*

# SIGNATURE DISHES

Estragon-Chili Hauswurst der Metzgerei Keller mit blauem Kartoffelsalat **28**

Chili con Carne mit Knoblauch Baguette **26**  
- Auch vegan möglich mit «No Chicken» **22**

“El Cabroncito”-Burger mit Rindfleisch-Patty, hausgemachtem Kartoffelbun, Chili con Carne, Cheddar-Käse, Tomaten, Pickles, Salat und Salsa Gonzales  
Süsskartoffelfries oder Season Leaf Salad **36**

“Al Capone”- Vegi-Burger mit Grill-Peperoni, Zwiebel-Chutney, Rucola-Salat, Parmesanflocken und Randen-Meeretichmayo  
Süsskartoffelfries oder Season Leaf Salad **34**

Malaysisches Rendang, Gemüsecurry mit Shiitakepilzen, Zucchini, Aubergine und Wirz **32**



# FLEISCH & FISCH

Klassisches Rinds-Entrecôte (200 gr.) mit hausgemachter Café de Paris-Butter, Pommes Allumettes und Sommergemüse **48**

Schweins-Picatta auf Tomatenspaghetti mit Schinken und Champignons **35**

Kung Pao aus dem Wok mit Poulet, asiatischem Gemüse und Reismudeln **38**

Frischer Thunfisch vom Grill auf Ratatouille-Gemüse, One-Pot-Pasta an einer leichten Kräuter-Knoblauch Sauce **42**



Yummy!

# GLACE

Vanille, Schoko, Erdbeere, Caramel, Waldbeere, Café, Baumnuss, Gruyère-Crème, Konfetti, Zitrone (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan), Himbeere (vegan)

**3.50** pro Kugel / **+ 1.50** mit Rahm

# DESSERT

Veganes Mousse au Chocolat auf einem Waldbeeren-Spiegel **14**

Mango - Passionsfrucht Cheesecake **12**

Carpaccio von frischer Ananas, an Pfefferminz-Zucker mit einer Kugel Glace nach Wahl **12**



# SPECIALS

Wechselnde Empfehlungen durch unseren Küchenchef Marc Bossi.

Gerne berät Sie unser Service-Team.

Ihr Stübli-Team