

• QUICKLUNCH •

2-gängige Tagesempfehlung inklusive Espresso  
25,00

• VORSPEISEN UND SUPPE •

Feldsalat mit Kürbiskerndressing, Granatapfelkernen,  
hausgemachtem, rohem Schinken und Graubrot Chips  
15,50

—  
Poké Bowl „Auberge style“  
Salicornia-Mango-Relish, Zitrusfrüchtemayonnaise, marinierter Pulpo und Sushireis  
16,60

—  
Asiatische Consommé mit Glasnudeln,  
Sprossen und geräuchertem Seidentofu  
9,30

• HAUPTGÄNGE •

Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauchrahm, Parmesan,  
Shii Take Pilzen und sautiertem Baby Pak Choy  
25,90

—  
Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmpolenta,  
Borlotti Bohnen und wildem Brokkoli  
27,90

—  
Duroc Schweinekotelett mit Steckrübenstampf, Wirsing und  
Jus von fermentiertem schwarzem Knoblauch  
29,30

UNSER KLASSIKER:

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,  
Limetten-Aioli und gebratenen Steinchampignons  
25,90

—  
Zander, kross gebraten, mit Rahmsauerkraut,  
Grappa Trauben und gerösteten Kartoffeln  
29,00

• DESSERT •

Crème Caramel mit Kumquats und Feigeneis  
9,30

—  
Tonkabohnenrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline  
6,80

—  
Rohmilchkäseauswahl mit Balsamicofeigen  
13,70