

Chef Menüs

Montag, 13.07. – Freitag, 10.07.2026

Montag – Dienstag

Chef Menü

Teigwaren all' Amatriciana
zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

Chef Menü vegetarisch

Tagliatelle mit Cherrytomaten, Burrata und Pistazien
zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

Mittwoch – Freitag

Chef Menü

Rinds-Polpette an Champignon-Sauce mit Tagliatelle
und Gemüse
zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

Chef Menü vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Butter-Salbei-Sauce
zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

Fleischherkunft:

Schwein – CH

Rind – CH

Kalb – CH

Poulet – CH

Salsiccia – IT

Rohschinken – IT

Crevetten – Zucht/VNM

Thunfisch – VNM/TH Wildf.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Hausspezialitäten

Saltimbocca alla Romana

Kalbsplätzli mit Rohschinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln
zum Mitnehmen 22.50 / im Haus 24.75

Tagliatelle del Bosco

Pasta mit Salsica, Steinpilze & Trüffelcrème
zum Mitnehmen 19.00 / im Haus 21.60

Tonno Tataki

Thunfisch mit Avocado-Crème, schwarzem Sesam und Mango-Mayonnaise
zum Mitnehmen 21.70 / im Haus 23.70

Millefoglie di Parmigiana

Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum aus dem Ofen
zum Mitnehmen 14.50 / im Haus 16.50

Bowls

Spicy Chicken Bowl

Poulet, Mango, Edamame, Gurken, Karotten und Salat an erfrischendem Honig-Chili-Dressing
zum Mitnehmen 16.00 / im Haus 18.00

Lux Bowl

Gebratener Lachs an Sweet-Chili-Sauce mit Salat, Basmatireis, Avocado, Edamame und Tomaten an Zitrus-Soja-Dressing
zum Mitnehmen 18.20 / im Haus 20.20

Mediterranea Bowl

Quinoa, Tomaten, Feta, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Salat und Mandeln an einem Balsamico-Dressing
zum Mitnehmen 14.50 / im Haus 16.50

Vegan Bowl

Mit jungem Blattspinat, Kartoffeln, Kichererbsen, Avocado und Cashewnüssen an einem Senf-Dressing
zum Mitnehmen 14.00 / im Haus 16.00