

Chef Menüs

Montag, 10.08. – Freitag, 14.08.2026

Montag – Dienstag

Chef Menü

Pouletgeschnetzeltes, Pilzsauce, Tagliatelle, Rüebl
zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

Chef Menü vegetarisch

Teigwaren, Cherrytomaten, Basilikum Pesto und Burrata
zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

Mittwoch – Freitag

Chef Menü

Reis mit Lachs an Zitrone Sauce und Brokkoli
zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

Chef Menü vegetarisch

Fusilli, Zucchetti und Pistazien

zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

Fleischherkunft:

Schwein – CH

Poulet – CH

Crevetten – Zucht/VNM

Rind – CH

Salsiccia – IT

Thunfisch – VNM/TH Wildf.

Kalb – CH

Rohschinken – IT

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