

## Chef Menüs

Montag, 15.06. – Freitag, 19.06.2026

### Montag – Dienstag

#### Chef Menü

Pouletstreifen mit Tagliatelle

plus weissen und grünen Spargeln sowie Cherrytomaten

zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

#### Chef Menü vegetarisch

Fusilli Ortolana (Gemüse) mit Burrata

zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

### Mittwoch – Freitag

#### Chef Menü

Lachsfilet mit Basmatireis an Spinatcreme

zum Mitnehmen 16.50 / im Haus 20.50

#### Chef Menü vegetarisch

Pasta hausgemacht mit Basilikum-Pesto und Mozzarella

zum Mitnehmen 13.50 / im Haus 17.50

#### Fleischherkunft

Schwein – CH

Rind – CH

Kalb – CH

Poulet – CH

Salsiccia – IT

Rohschinken – IT

Crevetten – VNM

Thunfisch – VNM/TH



**WUST**  
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE

## 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