

 **Mo-Sa: 11:30 - 22:30**

Salate

- Saisonaler Herbst-Salat**  **26.8**
Blatt-Salat mit sautierten Eierschwämmli und Honig-Feigen, Baumnüssen, karamellisiertem Kürbis garniert mit Feta-Würfeli an Honig-Senf dressing, dazu Knoblauchbrot
- Australisch** **30.8**
sautiertes Lammrückenfilet auf gemischtem Blatt-Salat mit Knoblauch und Rosmarin, garniert mit Kiwi an erfrischendem Minz-Honig-Senf dressing, dazu Knoblauchbrot (Lammfleisch: 2 sisters Wales)
- Gesund** **25.8**
sautierte Pouletstreifen (CH) auf Blatt-Salat, verfeinert mit Früchten und Sonnenblumenkernen, an Minze-Honig-Senf dressing, dazu Knoblauchbrot
- Griechisch**  **21.8**
Gurken, Tomaten, Peperoni, ganze Oliven mit Stein und fein geschnittene Zwiebel an Olivenöl und Balsamico, garniert mit zwei Tranchen Feta-Käse, dazu Knoblauchbrot
- Erfrischend** **25.8**
bunte Blatt-Salate an Minze-Honig-Senf dressing dazu Parmaschinken (IT), Hütten Käse und Knoblauchbrot.
- Ländlich** **21.8**
Nüssler-Salat mit gebratenem Speck (CH), Ei und gerösteten Baumnüssen an Hausdressing, dazu Knoblauchbrot
- Mediterran**  **19.8**
Rucola, getrocknete Tomaten, ganze Oliven mit Stein, frische Champignons, Parmesan an hausgemachter italienischer Sauce, dazu Knoblauchbrot.
- Spanisch** **30.8**
Blatt-Salat mit Riesencrevetten (VN), auf rassisg spanische Art zubereitet, dazu Tomaten, Oliven mit Stein sowie Knoblauchbrot an Minze-Honig-Senf dressing
- Vegetarisch**  **19.8**
Blatt-Salat mit viel rohem, fein geschnittenem Gemüse, gehackter Petersilie, Apfelwürfel, gerösteten Pinien-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Baumnüssen, an Minze-Honig-Senf dressing, dazu Knoblauchbrot
- Vital** **26.8**
gebratene Pouletbruststreifen (CH) auf gemischtem Salat mit Pinien- und Kürbiskernen an Hausdressing, dazu Knoblauchbrot
- Asiatisch** (scharf) **25.8**
gebratene Pouletstreifen (CH) mit Sesam- und Wok-Gemüse auf Eisberg-Salat an süss-saurer Sauce, dazu Knoblauchbrot
- Orientalisch** **23.8**
Kichererbsen, Tomaten-Würfeli, Eier, Thon (TH), Petersilie, rote Zwiebeln, rote Bohnen, Essig-Gurken und Knoblauch an Olivenöl-Limettdressing dazu Knoblauchbrot
- Fruchtig**  **26.8**
bunter Blatt-Salat mit Trauben und karamellisierten Birnen an Minze-Honig-Senf dressing dazu lauwarmer Brie auf Knoblauchbrot

 **Mo-Sa: 11:30 - 22:30**

Piadina

- Piadina Prosciutto di Parma** **19.8**
Rucola, Tomaten, Parmaschinken (IT), Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Melanzane**  **19.8**
grillierte Auberginen, Feta-Käse, Rucola, marinierte Birnen, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Manzo** **21.8**
fein geschnittenes rohes Rindfleisch (CH), Bunt-Salat, Tomaten, Trüffelöl, Parmesanspäne
- Piadina Verdura**  **19.8**
grillierte Zucchini, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Eisbergsalat, getrocknete Tomaten, Limetten-Joghurtsauce
- Piadina Alaska** **19.8**
Rucola, Lachs (NO), Joghurt, Frischkäse, Zwiebeln, Gurken, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina con Pollo** **19.8**
Eisbergsalat, Pouletfleisch (CH), Tomaten, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailsauce
- Piadina Falafel**  **20.8**
Avocado-Mousse, Eisberg-Salat, Tomaten, Falafel, roter Kabis, Zwiebeln und Joghurt
- Piadina Avernus** **19.8**
Rucola, Tomaten, Melanzane, Prosciutto di Parma (IT), Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Nippur**  **20.8**
Eisbergsalat, Datteln, Essig-Gurken, Tomaten, Humus und Melanzane an Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Salame** **18.8**
Rucola, getrocknete Tomaten, Salame Piccante (IT), Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Mexicana** **21.8**
Avocado-Mousse, frische Spinat-Blätter, Cherrytomaten, Thunfisch (TH) und Zwiebeln an Limetten-Oliven-Dressing
- Piadina Bresaola** **21.8**
Eisbergsalat, Bresaola (IT), Parmesan, Tomaten, Zucchini, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina Caprese**  **18.8**
Rucola, Mozzarella, Zucchini, Tomaten, Pesto
- Piadina al Tonno** **21.8**
Eisbergsalat, Thon (TH), Tomaten, gekochtes Ei, Melanzane, Zwiebeln und Gurken, Limetten-Oliven Dressing
- Piadina tausendundeine Nacht** **20.8**
Kichererbsen, Tomaten-Würfeli, Eier, Petersilie, rote Zwiebeln, rote Bohnen, Essig-Gurken und Knoblauch an Olivenöl-Limettdressing 

 **Es war einmal...**

vor langer Zeit, da sah unsere Welt ganz anders aus. Es gab verschiedene Festlandmassen, die alle ihrer Wege gingen, bis sie vor Jahrmillionen in der Zeit des Perm zusammenprallten und sich vereinten. Pangäa, unser Urkontinent, umgeben vom Urpazifik, war entstanden. Auf Pangäa konnten Tiere und Pflanzen zusammenleben und sich verbreiten, ohne von der Hürde eines Meeres aufgehalten zu werden. Doch Pangäa war nicht von ewiger Dauer. Am Ende des Paläozoikums, vor etwa 250 Millionen Jahren, zerbrach dieser Riesenkontinent in die Kontinente Gondwana und Laurasia. Über Jahrmillionen hinweg verschoben sich die Landmassen weiter, teilten sich und rückten anders zusammen. So leben wir heute auf einer Welt mit sieben Kontinenten, die sich - wenn auch sehr langsam - weiter verschieben und sich, wenn es so weitergeht, vielleicht eines Tages wieder zu einem Pangäa der allumfassenden Erde vereinigen werden. Da dies ja noch ein wenig dauert, freuen wir uns, Sie bis dahin im Restaurant Pangäa mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen... Zum Wohl und en Guete! Restaurant Pangäa - Aydin Yildirim & Team

pangäa

Restaurant | Caffee | Bar | Lounge

Eine Welt für Alle



Mo-Sa: 14:30 - 23:00
Appetizer

„Stell dir deine Apéro Platte selbst Zusammen“

- | | |
|--|-----------|
| Hummus | 6.8 |
| Zaziki | 6.8 |
| Babaganush (Aubergine, Humus, Joghurt) | 6.8 |
| Avocado mit Hüttenkäse | 6.8 |
| Chili-Feta-Käse | 6.8 |
| Bruschetta | 4Stk 14.8 |
| marinierte Oliven mit Stein | 4.8 |
| Parmaschinken (IT) | 9.8 |
| Nachos | 12.0 |
| Tages-Suppe | 11.8 |
| beim Personal erfragen | |
| Falafel | 5Stk 14.8 |

serviert mit Fladenbrot und Zaziki

Die gewählten Komponenten werden jeweils in separate Schälchen auf einer Apéro-Platte serviert, dazu gibt es Fladenbrot



Mo-Sa: 15:30 - 23:00
Pangäa Apéro-Platte

- | | | |
|---------------|---------------|------|
| klein | für 3-4 Pers. | 38.8 |
| mittel | für 4-5 Pers. | 48.8 |
| gross | für 5-6 Pers. | 59.8 |

Hummus, Zaziki, Babaganush, Avocado-Mousse, Chili-Feta-Käse, marinierte Oliven, Parmaschinken, Salami, Nachos, Poulet Satai-Spiessli, gefüllte Champignons, geschnittene Piadina und Falafel serviert mit Fladenbrot



Mo-Sa: 11:30 - 22:30
Dessert

- Schokoküchlein** <glutenfrei> **11.8**
warmes Schokoladenküchlein mit Mandeln dazu Vanilleglace garniert mit Früchten
- Fruchtsalat** **10.8**
mit Orangen, Kiwi, Birnen und Apfel
- Apfelstrudel** **9.8**
warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm
- Vermicelle** **8.8**
mit Schlagrahm
- Coupe Nesselrode** **11.8**
mit Vanille-Glace und Meringues



Mo-Fr: 11:30 - 14:00
Mittagsmenü

- Suppe** **6.8**
Kürbiscreme-Suppe
- Salat** **6.8**
Blatt-Salat mit Ei
- Tagesangebot I** **18.8**
Schellfisch-Filet nach Müllerin Art auf Bouillon-Kartoffeln dazu gedünsteter Rahmspinat und braune Butter-Sauce (Fisch: Wirldfang Nordostatlantik)
- Tagesangebot II**  **18.8**
Tortiglioni all'Arrabiata garniert mit Fetakäse-Würfeli, grillierter Aubergine und Cherrytomaten
- „Lieber Gast
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Aydin Yildirim“



Mo-Fr: 11:30 - 14:00
Mittagskarte

- Tagliatelle** **25.8**
an Chili-Rahmsauce mit gebratenen Pouletstreifen (CH)
- Spaghetti al Salmone** (NO) **25.8**
an Rahm-Rauchlachssauce mit Rucola und Parmesanspähne
- Chili con Carne** (CH) **25.8**
feurig-scharfer Rindfleischgenuss nach TexMex-Art mit Käse-Tortilla
- Ravioli gefüllt**  **26.8**
mit Feigen und Nüssen, garniert mit Oliven mit Stein dazu getrockneten Aprikosen in Butter
- Rinds-Entrecôte** (CH) **39.8**
mit Butternudeln und Ratatouille dazu Kräuterbutter
- Cous-Cous Salat**  **26.8**
mit gratiniertem Ziegenkäse dazu Feigen-Chutney
- gebratene Kartoffel-Gnocchi**  **26.8**
mit mediterranem Gemüse an Salbei-Butter
- Spätzli-Gemüsegratin**  **27.8**
mit verschiedenem Herbstgemüse und Eierschwämmli überbacken mit Cheddar-Käse



Mo-Fr: 17:00 - 22:00
Sa: 12:00 - 22:00
Abendkarte

- Pangäa-Burger** **29.8**
saftiges, paniertes Poulet-Schnitzel (CH) auf Salat mit Tomaten und Gurken verfeinert an einer Sweet-Chili-Knoblauchsauce, gratiniert mit Appenzeller-Käse dazu Coleslaw-Salat
- Speedy Gonzales-Burger** (CH) **29.8**
saftiger Beef-Burger mit Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar-Käse, Essig-Gurken, Jalapeños und Zwiebeln an BBQ-Sauce serviert mit Kartoffel-Schnitzen
- Schweins-Cordon bleu** (CH) **35.8**
mit Chorizo (ES) und mildem Appenzeller-Käse gefüllt, dazu neue Kartoffeln und Gemüse
- Gefüllte Pouletbrust** (CH) **34.8**
mit Feta-Käse und Zitrone auf buntem Cous-Cous-Salat dazu glasierte Karotten und geeiste Olivenöl-Emulsion
- Spätzli-Gemüsegratin**  **27.8**
mit verschiedenem Herbstgemüse und Eierschwämmli überbacken mit Cheddar-Käse
- Ravioli gefüllt**  **26.8**
mit Feigen und Nüssen, garniert mit Oliven mit Stein dazu getrockneten Aprikosen in Butter
- Chili con Carne** (CH) **25.8**
feurig-scharfer Rindfleischgenuss nach TexMex-Art mit Käse-Tortilla
- Cous-Cous Salat**  **26.8**
mit gratiniertem Ziegenkäse dazu Feigen-Chutney
- Spaghetti al Salmone** (NO) **25.8**
an Rahm-Rauchlachssauce mit Rucola und Parmesanspähne
- Rinds-Tartar** 140gr.(CH) **26.8**
an rassisger Sauce mit Rucola und Haselnussöl garniert mit Parmesan
- Tagliatelle** **25.8**
an Chili-Rahmsauce mit gebratenen Pouletstreifen (CH)
- Rinds-Entrecôte** (CH) **39.8**
mit Butternudeln und Ratatouille dazu Kräuterbutter
- gebratene Kartoffel-Gnocchi**  **26.8**
an Ingwer-Orangensauce mit Appenzellerstreifen garniert
- Panierter Feta-Käse**  **26.8**
auf gebratenem Peperoni-Zucchini-Beet verfeinert mit Basilikumpesto
- Kürbiscreme-Suppe**  **11.8**
verfeinert mit Kürbis-Öl garniert mit Kürbis-Kernen