

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

RANDENTATAR 12.00

Gepickelte, mit Frischkäse gefüllte Rande, geräuchertes Randentatar und Randenjus.

TOMATE & JALAPEÑO 10.00

Eingelegte Tomaten, Tomatensud, Jalapeño-Sorbet und Joghurt

SOMMERSALAT 9.00

Blattsalat an einem hausgemachten Beerendressing

HAUPTGERICHTE

RIND & RIND 45.00

Rinds-Entrecôte und geschmorte Rinderbrust mit knackigen Erbsen, Pastinakenpüree und Sauerteig-Brioche

SCHWEINSBRUSTSPITZ 26.00

Schweinsbrustspitz aus dem Smoker mit Folienkartoffel, Röstzwiebeln, Kräuter-Sauerrahm-Dip und Coleslawsalat

SCHNIPO 24.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Kabissalat

SAISONSALAT MIT POULET 20.00

Blattsalat an einem sommerlichen Dressing mit Radieschen und gebratener Pouletbrust

VEGETARISCH

FETA 24.00

Gebackener Fetakäse an einer Minze Ingwer Vinaigrette mit Süsskartoffelpüree und gebratener Zucchini

THAI-KICHERERBSEN-CURRY 20.00

Würziges Thai-Kichererbsen-Curry mit knackigem Gemüse und Basmatireis, serviert mit Minze, Koriander, Erdnüssen und Chili

KALCHOFEN

WOCHENMENÜ

WOCHENMENÜ

38.00

VORSPEISE

7.00

Bao Bun gefüllt mit eingelegtem
Gemüse

HAUPTGERICHT

24.00

Poulet Süß & Sauer mit Basmatireis
und Gemüse

DESSERT

7.00

Quarkschnitte mit Limettenglace

VEGI WOCHENMENÜ

32.00

VORSPEISE

7.00

Bao Bun gefüllt mit eingelegtem
Gemüse

HAUPTGERICHT

18.00

Falafel Süß & Sauer mit Basmatireis
und Gemüse

DESSERT

7.00

Quarkschnitte mit Limettenglace

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

DESSERT

APRIKOSE & 10.00

WEISSE SCHOKOLADE

Weisse Schokoladenglace, eingelegte
Aprikose und eine Creme aus
gebratenen Aprikosen

SAISON DESSERT 9.00

Coupe Romanoff

«ES REIHELI SCHOGGI» 1.00