

Vorspeisen

Gemischter Salat⁸ der Saison 5,90

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesankäse oder Tomaten Mozzarella 8,90

Brot Käse Salat⁸ mit Speck², Tomaten & Schafskäse 8,90

Anti Pasti „à La Maison“¹ mit gegrilltem Gemüse,
Parmaschinken³ & Parmesankäse² 12,90

Auberginenrouladen mit Pesto⁶ und Mozzarellafüllung & Salatbouquet⁸ 12,90

Gegrillte Jakobsmuscheln auf einer Kombination von
Avocado, Tomaten, Zwiebeln 15,90

Vorspeisen Variation

Vorspeisen Variation „a la Afrim“
für 4 Personen auf Platten serviert 49,90

Sommer Spezial

Gegrilltes Gemüse auf Sommersalat⁸ mit Aloe Vera Dressing 13,90 

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salatbouquet⁸ 16,90

Gegrillte Garnelen auf Salatbouquet⁸ 16,90

Frische Pfifferlinge & gegrilltes Gemüse auf Salatbouquet⁸ 15,90

Frische Rahmpfifferlinge¹ mit Tagliatelle 16,90

Hähnchenbrustfilet mit Mango Pfirsich Risotto² & Cocosmilchsauce 21,90

Lachsstücke vom Grill auf Zitronen Minze Risotto² 20,90

Zanderfilet „Safrano“ mit Gemüse Safran Nudeln 21,90

Gegrillter Welsfilet auf Tagliatelle mit frischen Strauchtomaten,
Kapern & Petersilie 21,90

Risotto² „fruit de mer“ 22,90

Wolfsbarsch vom Grill auf Butterreis & Ratatouille 26,90

Fischteller „à La Peja“ mit gegrilltem Gemüse 32,90

Risotto

Gemüse Risotto² „Picante“ 12,90

Tomaten Rucola Risotto² 12,90

Limonen Risotto² mit gegrillten Garnelen 17,90

Basilikum Risotto² mit gegrillten Jakobsmuscheln¹ 19,90

Parmesan Risotto² „La Scapara“ mit Gemüse & gegrillten Garnelen 20,90

Paprika Risotto² mit gebratenen Rindfleischstreifen & Bratenjus¹ 22,90

Alle Preise in EURO, inklusive gesetzlich wertsteuer.


Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service Team.

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ mit Nitratsalz ⁴ mit Nitrat ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Geschmacksverstärker ⁷ geschwefelt ⁸ geschwärzt ⁹ gewachst
¹⁰ mit Süßungsmittel ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle ¹² mit Phosphat ¹³ chininhaltig ¹⁴ koffeinhaltig

Pasta

- Spaghetti mit frischen Strauchtomaten & Basilikum 12,90
Spaghetti mit Garnelen, Strauchtomaten, Oliven⁸ & Knoblauch 19,90
Spaghetti „Charly“¹ mit gebratenen Rindfleischstreifen 22,90
Nudeln „Mediterrane“ vegetarisch 13,90
Gnocchi mit frischen Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikum 13,90
Gnocchi mit Gorgonzolasauce 13,90
Gemüse Nudeln „Provence“⁶ in Tomatensahnesauce
& gegrilltem Putenfleisch 17,90
Caipirinha Nudeln mit Riesengarnelen 20,90


Hausgemachte Pasta

- Ravioli mit Limonen Ricotta-Füllung & feinen Gemüwestreifen 16,90
Ravioli mit Gemüsefüllung & Tomatenragout 16,90 
Cappelletti mit Burrata Füllung & Tomaten Basilikum Concassée 16,90
Cappelletti mit Steinpilzfüllung & leichter Sahnesauce 16,90

Fleisch

- Paniertes Kalbsschnitzel mit Sommer Salat⁸ & Aloe Vera Dressing 24,90
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“¹ mit Rösti 25,90
Kalbs - Cordon Bleu^{2,3,5,12} mit Spätzle & Pilzrahmsauce¹ 25,90
Kalbs - Cordon Bleu^{2,3,5,12} mit Schäfskäsefüllung und pikantem Gemüseris¹ 25,90
Kalbsschnitzel mit Parmesan Risotto² & Pilzrahmsauce¹ 26,90
Saltimbocca³ auf Gemüse Risotto² & Limettensauce 26,90
Tranchierter Rinderrücken mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse² 26,90
Entrecote mit Gemüse Kartoffeln, Bratenjus¹ & Kräuterbutter 27,90

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu^{10,14} 8,90
Gebratene Apfelringe mit Vanilleeis 8,90
Panna Cotta mit Erdbeer-Himbeer Sauce 8,90
Kokosmilch Panna Cotta mit Mangosauce 8,90
Crème brûlée 8,90
Dreierlei Sorbet 8,90 

Surprise Menüs

3 Gänge Überraschungs-Menü
für 35, Euro pro Person!

5 Gänge Überraschungs-Menü
für 55, Euro pro Person!