

ROOFTOP SUMMER POPUP

FÜR DEN NORMALEN APPETIT EMPFEHLEN WIR
2 BIS 3 GERICHTE PRO PERSON.

FRESH PICKELS, HUMMUS UND FOCACCIA ZUM TEILEN

17

GRÜNER GARTENSALAT

mit Granola und French Dressing mit
Chili (V)

14

SARDINE WITH CHEESE

Sardinen mit Sojasauce, Kewpie Mayo
und Heumilchkäse dazu Focaccia

19

BURRATA MIT BUNTEN TOMATEN

, Salsa Verde, Mole, Brombeeren (frisch und gepickelt),
eingelegten roten Zwiebeln, Staudensellerie, Knoblauchöl
und Kräutersalat (V)

21

CEVICHE VON DER JUNGEN KOKOSNUSS

mit Zucchini, Kohlrabi, rote Zwiebeln,
Minze, Koriander, Avocado, Leche de
Tigre und Süsskartoffel Chips (V)

19

FRIES

9

TACOS AL PASTOR 2 STK. MAISTORTILLAS WAHLWEISE MIT:

gegrilltem mariniertem Schweinenacken
oder gegrillter Rinderhuft
dazu geschmorte Ananas, Taco Salsa,
rote Zwiebeln, Koriander, Limetten

Schwein 22 / Rind 24

BROTFLADEN

mit grünem Spargel, Creme Fraîche,
gerösteter Haselnuss und Rhabarber (V)

22

BROTFLADEN

mit grünem Spargel, Creme Fraîche,
gerösteter Haselnuss, Rhabarber und Speck

28

OFENSÜSSKARTOFFEL

mit Guacamole und Salsa Verde (V)

12

„TRÜFFEL FRIES“ (V)

13

FRIES MIT PARMESAN, LIMETTE & GUACAMOLE (V)

12

Für den normalen Appetit
empfehlen wir
2 bis 3 Gerichte pro Person.

KAROTTEN MIT ZIEGENKÄSE

Karotten mit Ziegenkäse Mascarpone Thymiandressing Senfsaat
Korianderstiele Granola (V)

19

LACHS TATAKI

Tajin-Togarashi-Rub, Zwiebel Ponzu, Shiso und Thai Basilikum

24

SCHWEINERIPPCHEN 24 H GESCHMORT

mit BBQ-Lack, Erdnuss-Crunch, grünem Shiso,
roten Zwiebeln und Jalapeño

29

MAISPOULARDE SCHENKEL VOM GRILL

mit Mole, Salsa Verde und dunkler Schokolade

24

SWEET DREAMS

SAISONALER CHEESECAKE

11

PANDAM EIS MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND BASILIKUM

12

HAUSGEMACHTE EISBECHER VANILLE / SCHOKO / ERDBEER / MOCCA / KARAMELL

6.5



TAG US ON INSTAGRAM

Deklaration:
Fleisch & Geflügel: CH
Fisch: NO / FR
Alle Preise sind in CHF und inkludieren MwSt.