



BlackBoxx-Lunch

Di -Fr 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe oder einem Beilagensalat. Sie haben die Wahl!

Tagesgericht 1
solo 22.00 CHF
tierisch als Menü incl. ¼ l Wasser + Vorspeise 26.00 CHF

Tagesgericht 2
solo 19.00 CHF
vegetarisch  als Menü incl. ¼ l Wasser + Vorspeise 23.00 CHF

Montags bleibt unsere Küche geschlossen.

Wir halten für unsere Gäste Bar-Food (Focaccia, Salate...) bereit.

On Mondays our kitchen will be closed until further notice.

We have bar food (focaccia, salads...) for our guests.

Dienstag, 12. Oktober 2021

Backhähnchen (Schweiz)

Süsskartoffel Püree / Zitronen Quark / Petersilie

Fried Chicken (Switzerland) / sweet potato puree / lemon curd cheese / parsley

Backtofu

Süsskartoffel Püree / Zitronen Quark / Petersilie

Baked tofu / sweet potato puree / lemon curd cheese / parsley

Mittwoch, 13. Oktober 2021

Mezzaluna gefüllt mit Lachs (Italien)

Spinat / Olivenöl / Zitronenzeste / Kirschtomate

Mezzaluna filled with salmon (Italy) / spinach / olive oil / lemon zest / cherry tomato

Mezzaluna gefüllt mit Kürbis

Spinat / Olivenöl / Zitronenzeste / Kirschtomate / Grano Padano

Mezzaluna filled with pumpkin / spinach / lemon zest / cherry tomato / Grano Padano

Donnerstag, 14. Oktober 2021

Siedfleisch (Schweiz)

Meerrettich / Bio Wurzelgemüse / Bio Kartoffel

Boiled beef (Switzerland) / horseradish / organic root vegetables / organic potatoes

Gewürz Randen

Bio Wurzelgemüse / Bio Kartoffel / Spinatpesto

Spice beets / organic root vegetables / organic potatoes / spinach pesto

Freitag, 15. Oktober 2021

Lamm Tajine (Schweiz)

Korinthen / Mandel / Bio Gemüse / Couscous / Minze

Lamb tagine (Switzerland) / currants / almond / organic vegetables / couscous / mint

Kichererbsen-Kürbis Tajine

Korinthen / Mandel / Bio Gemüse / Couscous / Minze

Chickpea pumpkin tagine / currants / almond / organic vegetables / couscous / mint

