



# BlackBoxx-Lunch

Di -Fr 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe.

**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

## Montag, 10. Januar 2022

### Merguez Spätzli Pfanne (CH)

Federkohl / Raz el Hanout / Petersilie / Romescosauce  
*Merguez spaetzle pan / kale / raz el hanout / parsley / romesco sauce*

### Pilz Spätzli Pfanne

Federkohl / Raz el Hanout / Petersilie / Romescosauce  
*Mushroom spaetzle pan / kale / raz el hanout / parsley / romesco sauce*

## Dienstag, 11. Januar 2022

### Chimi Churri Schweinshals Kotelette (CH)

Patatas Bravas / Salsa / Petersilie  
*Chimi Churri pork neck chops / patatas bravas / salsa / parsley*

### Gebackener Brie / Patatas Bravas / Salsa / Petersilie

*Baked brie / patatas bravas / salsa / parsley*

## Mittwoch, 12. Januar 2022

### Geschmorte Pouletschenkel (CH)

Balsam Honig Jus / crèmige Polenta / Schmortgemüse  
*Braised chicken legs / balsamic honey jus / creamy polenta / stewed vegetables*

### Balsam Bio Randen / crèmige Polenta / Pecorino

*Balsamic organic beetroot / creamy polenta / pecorino*

## Donnerstag, 13. Januar 2022

### Siedfleisch (CH)

Bratkartoffel / Sauce Gribiche / Bio Gemüsebox  
*Boiled meat / fried potatoes / gribiche sauce / organic vegetable box*

### Penne alla "Puttanesca"

Tomate / Olive / Kapern / Petersilie / Grana Padano  
*Penne alla "Puttanesca" / tomato / olive / capers / parsley / Grana Padano*

## Freitag, 14. Januar 2022

### Wildschwein Geschnetzeltes (SLO)

Semmelknödel / Preiselbeer / Rahm / Federkohl / Thymian  
*Wild boar strips in sauce / bread dumplings / cranberries / cream / kale / thyme*

### Semmelknödel

Rahm / Federkohl / Bergkäse / Kürbischutney  
*Bread dumplings / cream / kale / mountain cheese / pumpkin chutney*

