

LUNEDÌ/MONDAY SPECIAL

ARABIC MENU

MENU CHF 69.- PP



Amuse bouche dello Chef

Hummus di ceci con gamberi scottati al profumo di coriandolo

Saliq con riso:
tipico spezzatino di agnello al latte servito con riso

Couscous alla fragola

Chef's amuse bouche

Chickpea hummus with seared prawns flavored with coriander

Saliq with rice: typical lamb stew with milk served with rice

Strawberry couscous

Amuse Bouche des Küchenchefs

Kichererbsenhummus mit gebratenen Garnelen nach Koriander duftenden

Saliq mit Reis: typischer Lammeintopf in Milch mit Reis serviert

Erdbeer-Couscous

Amuse-bouche du Chef

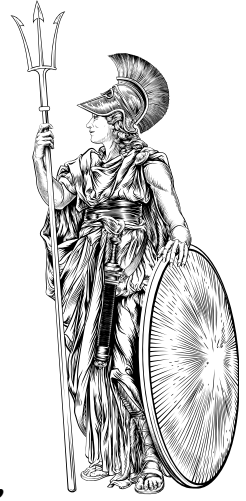
Houmous aux pois chiches et crevettes poêlées parfumées à la coriandre

Saliq avec riz: typique ragoût d'agneau au lait servi avec du riz

Couscous aux fraises

MARTEDÌ/TUESDAY SPECIAL

GREEK MENU



MENU CHF 69.- PP

Amuse bouche dello Chef

Horiatiki: la vera insalata greca rustica con pomodoro, cetrioli, feta, olive, capperi e cipolle

Moussaka: piatto principale a base di patate, melanzane, carne macinata, besciamella e formaggio

Kokakia: pan di spagna ripieno di crema pasticcera ricoperto di cioccolato e cocco rapè

Chef's amuse bouche

Horiatiki: the real rustic Greek salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives, capers and onionos

Moussaka: main dish with potatoes, aubergines, minced meat, bechamel and cheese

Kokakia: sponge cake filled with custard covered with chocolate and coconut

Amuse Bouche des Küchenchefs

Horiatiki: der echte rustikale Griechische Salat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven, Kapern und Zwiebeln

Moussaka: Hauptgericht aus Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch, Bechamel und Käse

Kokakia: Biskuitkuchen gefüllt mit Vanillepudding, überzogen mit Schokolade und Rapé-Kokosnuss

Amuse-bouche du Chef

Horiatiki: la vraie salade grecque rustique avec tomate, concombre, feta, olives, câpres et oignons

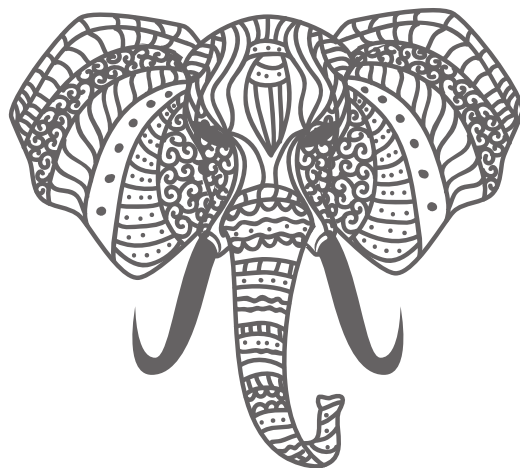
Moussaka: plat principal à base de pommes de terre, aubergines, viande hachée, béchamel et fromage

Kokakia: génoise farcie de crème anglaise enrobée de chocolat et coco rapé

MERCOLEDÌ/WEDNESDAY
SPECIAL

INDIAN MENU

MENU CHF 69.- PP



Amuse bouche dello Chef

Pav Bhaji: verdure con spezie, patate e piselli servito con un pane al burro

**Chicken Korma: bocconcini di pollo con salsa alle mandorle
con spezie tipiche indiane leggermente piccante accompagnato da riso basmati**

Mango Lassy: yogurt con polpa di mango

Chef's amuse bouche

Pav Bhaji: vegetables with spices, potatoes and peas served with butter bread

*Chicken Korma: chicken bites with almond sauce
with typical Indian spices served with basmati rice*

Mango Lassy: yoghurt with mango pulp

Amuse Bouche des Küchenchefs

Pav Bhaji: Gemüse mit Gewürzen, Kartoffeln und Erbsen, serviert mit Butterbrot

*Chicken Korma: Hühnernuggets mit Mandelsauce
mit leicht würzigen indischen Gewürzen, begleitet von Basmatireis*

Mango Lassy: Joghurt mit Mango-Fruchtfleisch

Amuse-bouche du Chef

*Pav Bhaji: Légumes aux épices, pommes de terre et petits pois
servis avec un pain beurré*

*Chicken Korma: pépites de poulet avec sauce aux amandes
aux épices indiennes légèrement épicées accompagnées de riz basmati*

Mango Lassy: yaourt à la pulpe de mangue

GIOVEDÌ/THURSDAY
SPECIAL
LATIN MENU



MENU CHF 69.- PP

Amuse bouche dello Chef

Ceviche di pesce bianco e crostacei

Mojo pork: arrosto di maiale cubano con patate americane al forno

**Bizcocho de manzana: trancio di torta alle mele
al profumo di chiodi di garofano e salsa alla vaniglia e menta**

Chef's amuse bouche

White fish and shellfish ceviche

Mojo pork: roast Cuban pork with baked American potatoes

*Bizcocho de manzana: slice of apple pie
flavored with cloves and vanilla and mint sauce*

Amuse Bouche des Küchenchefs

Weissfisch und Schalentier Ceviche

*Mojo-Schweinefleisch: Gebratenes Kubanisches Schweinefleisch
mit gebackenen Amerikanischen Kartoffeln*

Bizcocho de Manzana: Apfelkuchenscheibe mit Nelken, Vanille- und Minzsauce

Amuse-bouche du Chef

Ceviche de poissons blancs et crustacés

Porc Mojo: Rôti de porc cubain avec pommes de terre américaines cuites au four

*Bizcocho de manzana: tranche de tarte aux pommes
parfumée aux clous de girofle et sauce vanille et menthe*

VENERDÌ/FRIDAY SPECIAL

FUSION MENU



MENU CHF 69.- PP

Amuse bouche dello Chef

**Bocconcini di salmone al panko su salsa al mango leggermente piccante
e julienne di taccole con olio speziato**

**Trancio di ombrina con salsa al curry rosso thai,
riso basmati e spaghetti di verdure**

Budino al cocco e cioccolato con sentore di peperoncino e menta

Chef's amuse bouche

*Chunks of salmon with panko on a slightly spicy mango sauce
and julienne of snow peas with spiced oil*

Slice of croaker with Thai red curry sauce, basmati rice and vegetable noodles

Coconut and chocolate pudding flavored with chilli and mint

Amuse Bouche des Küchenchefs

*Lachsstücke mit Panko auf einer leicht würzigen Mangosauce
und Julienne von Schneerbsen mit gewürztem Öl*

Croaker-Scheibe mit thailändischer roter Currysauce, Basmatireis und Gemüsenudeln

Kokos- und Schokoladenpudding mit einem Hauch von Chili und Minze

Amuse-bouche du Chef

*Morceaux de saumon au panko sur une sauce à la mangue légèrement épicée
et julienne de pois mange-tout à l'huile épicée*

Tranche de courbine avec sauce thaï au curry rouge, riz basmati et nouilles aux légumes

Pudding à la noix de coco et au chocolat avec un soupçon de piment et de menthe

SABATO/SATURDAY SPECIAL

SICILIAN MENU

MENU CHF 69.- PP



Amuse bouche dello Chef

La vera parmigiana con melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico

**Involtini di pesce spada gratinati con pan grattato aromatizzato alle erbe
su un letto di caponata di verdure**

**Parfait di mandorle: semifreddo alle mandorle
con salsa al cioccolato e granelli di pistacchio**

Chef's amuse bouche

The real parmigiana with eggplant, tomato, mozzarella and basil

*Grated swordfish rolls with herbs flavored breadcrumbs
on a bed of vegetable caponata*

Almond parfait with chocolate sauce and pistachio grains

Amuse Bouche vom Küchenchef

Parmigiana mit Auberginen, Tomaten, Mozzarella und Basilikum

*Geriebene Schwertfischröllchen mit Semmelbröseln Mit Kräutern belebt
auf einem Bett aus Gemüse-Caponata*

Mandelparfait mit Schokoladensauce und Pistazienkörnern

Amuse bouche du Chef

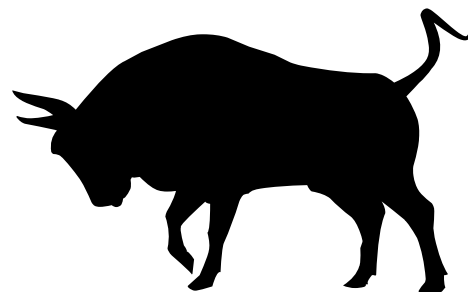
La vraie parmigiana aux aubergines, tomates, mozzarella et basilic

*Rouleaux d'espadon râpé avec chapelure aromatisée aux herbes
sur un lit de caponata aux légumes*

Parfait aux amande avec sauce au chocolat et grains de pistache

DOMENICA/SUNDAY SPECIAL

SPANISH MENU



MENU CHF 74.- PP

Amuse bouche dello Chef

**Polpo alla gallega: insalata di polpo con patate,
sale grosso e profumo di basilico**

Paella di pesce

Crema catalana

Chef's amuse bouche

*Galician octopus: octopus salad with potatoes,
coarse salt and basil scent*

Fish paella

Crema catalana

Amuse Bouche des Küchenchefs

*Galizischer Tintenfisch: Tintenfischsalat mit Kartoffeln,
grobem Salz und Basilikumduft*

Fischpaella

Crema catalana

Amuse-bouche du Chef

*Poulpe de Galice: salade de poulpe aux pommes de terre,
gros sel et parfum de basilic*

Paella de poisson

Crema catalana