SNACKING ALL DAY LONG

MEZZE-TRIO

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN, INKL. 6 MINI-PITA

PRO TRIO 15.00

Hummus aus gekochten Kichererbsen | Tahini | Zitronensalz

Baba Ganoush mit geräucherte Auberginen | Tahini | Zitronensaft | Balsamico

Bulgur mit Tomaten | Olivenöl | Zucchetti | Peperoni | Karotten | Zwiebel | Pastinaken | Coco Bohnen | Kartoffel

Grillgemüse mit frittierten Auberginen | frittierten Zucchetti frittierte Peperoni | gebackener Blumenkohl | Chili | Knoblauch

Tzatziki aus Joghurt | Gurken | Olivenöl | Knoblauch

Portion salzige Pita Chips | 6.00

Falafel (3 Stück, inkl. Hummus) | 11.50

Extra Portion Pita aus Weizenmehl | Wasser | Hefe | 3.20

SMOOTHIE BOWLS

ALOHA BOWL

VEGAN

Spirulina | Ananas | Banane | Mandelmilch | Granola

16.00

MANA BOWL

VEGAN

Acai | Banane | Beeren | Mandelmilch | Granola

16.00

SWEETS

Brownies mit Felchlin-Schokolade
5.00

Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade
5.50

Rüeblikuchen
5.50

WEITERE SWEETS FINDEST DU AN DER BAR.

SANDWICHES

Italian Sub mit Bio-Ruchbrot, Pesto, Rohschinken, Burrata, Rucola & Basilikum
14.00

Bio Bagel Räucherlachs mit Meerrettich-Schaum
11.50

Bio Bagel mit Hummus & Grillgemüse
9.50

Bio Bagel mit Avocado
9.50

VEGAN

Lachs aus Norwegen, Fleisch aus der Schweiz.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen kannst du dich jederzeit an unser Personal wenden.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Vegane Speisen. VEGAN

Mehr Auswahl auf der Rückseite.

SOUL FOOD

KIDS

Portion Pommes Frites | 7.00

Kids Pinsa (Margherita) | 15.00

MEZZE-PLATTE

Hummus | Baba Ganoush | Bulgur mit Gemüse
Grillgemüse | Tzatziki | Falafel | 10 Mini-Pitas
25.00

PINSA

OANA WAVE
Tomatensauce | Räucherschinken | Zwiebel | Rucola | Mozzarella | 24.00

SWEET GARDEN
Tomatensauce | Feigen | Honig | Zwiebel | Basilikum | Burrata Olivenpaste | 24.00

SALMON LOVER
Tomatensauce | Lachs | Kapern | Zwiebel | Mozzarella | 24.00

EL FERNANDEZ
Tomatensauce | Oliven | Zwiebeln | Chorizo | Manchego | Mozzarella | 24.00

ALL DAY LONG BOWLS

OANA BOWL
Basmatireis mit pochiertem Lachs, Gurke, Karottenjulienne, Peperonistreifen, Röstzwiebeln, Mais und Mungosprossen an Sesamsauce | 25.00

NO MOA BOWL
Basmatireis mit Planted Chicken, Gurke, Karottenjulienne,Peperonistreifen, Röstzwiebeln, Mais und Mungosprossen an Sesamsauce | 25.00

THE BEEF ISLAND BOWL
Basmatireis mit Rindfleisch, dazu Gurke, Karottenjulienne, Peperonistreifen, Mungosprossen, Röstzwiebeln und Mais an einer Sesamsauce | 25.00

GADO-GADO BOWL
Basmatireis mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Curry und Ei an indonesischer Erdnusssauce | 20.00

AUF WUNSCH AUCH: VEGAN

GADO-GADO ADD-ONS
Falafel, Avocado oder Hummus | 4.00
Poulet geräuchert | 6.00

FLY CHICKEN BOWL
Basmatireis mit geräucherter Pouletbrust dazu Gurke, Karottenjulienne, Peperonistreifen, Mungosprossen, Röstzwiebeln und Mais an einer Sesamsauce | 24.00

Teriyaki Bowl
Basmatireis, Ananas, Gurke, Röstzwiebeln, Karotten-julienne und Mais an einer Teriyaki Sauce. Wahlweise mit Rindfleisch, Poulet oder Planted Chicken | 25.00

HAWAIIAN KEBAB

FOR SPICY-LOVERS :
ZUSÄTZLICH MIT JALAPEÑOS | + 1.00

ROLLED CHICKEN KEBAB
Basmatireis mit geräucherter Pouletbrust dazu Karottenjulienne, Ananaswürfel und Mais an einem exotischen Hausdressing, eingerollt in ein Weizen-Fladenbrot | 20.00

ROUND BEEF KEBAB
Basmatireis mit Rindfleisch, dazu Gurke, Karottenjulienne, Ananaswürfel und Mais an einem exotischen Hausdressing, eingerollt in ein Weizen-Fladenbrot 20.00

NO MOA KEBAB (VEGI)
Basmatireis mit Planted Chicken dazu Gurke, Karottenjulienne, Ananaswürfel und Mais an einem exotischen Hausdressing, eingerollt in ein Weizen-Fladenbrot | 20.00

TAGESSUPPE

mit ofenfrischem Bio-Brot | 9.50
Nur saisonal verfügbar.

Vegane Speisen. VEGAN

Mehr Auswahl auf der Rückseite.