

Eine kulinarische Reise um die Welt (nur am Donnerstag)



Francesinha

CHF 28.00

Die Francesinha ist ein typisch portugiesisches Sandwich, das aus gerösteten Brotscheiben mit verschiedenen Fleischsorten und einem Spiegelei gemacht wird. Das Ganze wird mit geschmolzenem Käse und einer Sauce aus Bier und Portwein übergossen.

La francesinha è un tipico piatto portoghese fatto a sandwich, preparato con fette di pane in cassetta tostato, farcite con vari tipi di carne, da un uovo fritto, ricoperte con formaggio fuso e una salsa alla birra e al Porto.



Fish & chips

CHF 28.00

Fish & Chips besteht aus paniertem, frittiertem Weißfischfilet, serviert mit reichlich Pommes frites. Das Gericht wird mit Salz bestreut und mit Erbsenpüree (mushy peas) und Mayonnaise serviert.

Fish & chips consiste in filetto di pesce bianco fritto in pastella e accompagnato da abbondanti patate fritte. Viene servito cosperso di sale e accompagnato da mushy peas e maionese.



Ramen

CHF 25.00

Ramen ist ein traditionelles chinesisches Gericht, das sich in Japan verbreitet hat. Es besteht aus Weizennudeln, die in einer Fleischbrühe mit Sojasauce oder Miso serviert werden, dazu kommen geschnittenes Schweinebauchfleisch und Gemüse.

Il ramen è un tipico piatto cinese diffuso in Giappone, a base di spaghetti di frumento serviti in brodo di carne, insaporito con salsa di soia o miso, e accompagnato da pancina di maiale affettata e verdure.



Butter chicken mit Naan-Brot und Reis

CHF 28.00

Butter Chicken ist ein indisches Currygericht aus Delhi. Es wird aus Hähnchenfleisch zubereitet, das in einer würzigen Tomaten-Butter-Sauce (Makhan) gekocht wird. Die Sauce ist für ihre cremige Konsistenz bekannt. Serviert wird das Gericht mit hausgemachtem Naan-Brot.

Il butter chicken è un tipo di curry fatto con pollo cotto in una salsa speziata a base di pomodoro e burro (makhan). La salsa è famosa per la sua consistenza ricca. Viene servito con del naan fatto in casa. Il piatto proviene da Delhi, in India.



Schweinshaxe mit Sauerkraut

CHF 34.00

Schweinehaxe wird im Ofen gegart. Die sogenannte Schweinshaxe wird zuvor lange mariniert und dann mit reichlich Bier gebacken. Weitere Zutaten sind Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel. Das Gericht wird mit Sauerkraut serviert und passt perfekt zu einem kräftigen, frischen Bier.

Lo stinco di maiale viene cotto al forno. Lo Schweinshaxe è prima marinato a lungo e poi cotto con abbondante birra; tra gli altri ingredienti ci sono cipolle, aglio e cumino. È accompagnato da crauti e deve essere accostato a una corposa birra fresca.



Banh Mi – Schweinebauch mit Pommes

CHF 28.00

Das Bánh mì ist ein vietnamesisches Gericht, das aus einem kurzen Baguette mit knuspriger Kruste und weichem Inneren besteht. Es wird mit geschmortem Schweinebauch und einer köstlichen Sauce gefüllt.

Il bánh mì è un piatto della cucina vietnamita che consiste in una baguette corta con una crosta croccante e un interno morbido. Viene farcita con pancina di maiale cotta e una deliziosa salsa e servita con patatine fritte.

