

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN VEGETARIAN DELIGHTS

Salatvariationen – Salad specialities

Mischblattsalat mit gebratenen Pilzen und Croutons (A,G,O)	€ 12,50
Mixed lettuce with sautéed mushrooms and croutons	
“Griechischer Bauernsalat” (G,O,M)	€ 13,50
Gurke, Tomaten, Blattsalat, serviert mit Oliven, Zwiebel und Fetakäse	
“Greek salad”	
Cucumber, tomato, lettuce, served with olives, onions and feta cheese	
Caesar Salat , Parmesan und Brotcroutons (A,G,O,D,C,M)	€ 14,80
Caesar salad , parmesan cheese and croutons	
Ruccolasalat, Babymozzarella, Kirschtomaten , (G,O,M)	€ 13,50
serviert mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	
Rocket salad, baby mozzarella, cherry-tomatoes	
served with balsamic vinegar, olive-oil and basil	

Suppen – Soups

Erdäpfelsuppe mit gebratenen Pilzen (G)	€ 6,90
Potato soup with sautéed mushrooms	
Karotten-Kokossuppe (G,L,E)	€ 7,10
Cream of carrots-cocos soup	

Hauptspeisen – Main dishes

Spaghetti Napoli (O,A,C,G,F)	€ 9,90
Spaghetti with tomato sauce	
Tagliatelle mit mediterranem Gemüseragout und Parmesanflocken (A,G,C,L)	€ 13,50
Tagliatelle with Mediterranean ragout of vegetables and parmesan flakes	
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta(A,C,G,E)	€ 14,00
getrockneten Tomaten und Pinienkernen, in Salbeibutter und Parmesan	
Home-made steamed buns filled with ricotta	
sun-dried tomatoes and pine nuts served with sage butter and parmesan cheese	
Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (A,C,G,O)	€ 14,50
Roasted cheese spaetzle „Vorarlberg style“ with crispy onions and lettuce	
Rösti „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Blattsalat (G)	€ 11,90
Potato fritters “Caprese” with tomatoes, mozzarella cheese and lettuce	
Pellkartoffel Schnittlauchrahm, mit Räucherlachs auf Blattsalat (G,D,O,M)	€ 12,80
Jacket potato on creamy chive, served with smoked salmon and lettuce	
ohne Räucherlachs without smoked salmon	€ 7,80