

SPEISEKARTE

Aus der Vitrine – immer mit Fladenbrot

normal artist

- Oliven, Pomodori Secchi ab 5.- ab 5.-
- Gepickelte Rüebli
- Hummus
- Mit Rosinenreis gefüllte Weinblätter
- Pastinaken Maki-Sushi
- Gebratene Austernpilze mit Sesam und Sojasauce mariniert

Aus der Küche

Minestrone mit weissen Bohnen, Pasta und Basilikumpesto
(auf Wunsch ohne Pasta und ohne Bohnen),
dazu Focaccia

klein 11.- 7.-
gross 18.- 14.-

Bunter Blattsalat mit Gurken, Rüebli und rohem Spargel,
Sprossenmix, Macadamianüssen und veganem Speck

klein 11.- 7.-
gross 18.- 14.-

Hot Sandwich mit hausgemachtem Karottenlachs,
Meerrettich-Aufstrich, Dill, Gurken und Zwiebeln

12.- 8.-

Schale mit Patatas Bravas

10.- 6.-

Strozzapreti mit Babyspinat, Tomatenstreifen, Zitronenzeste
und Basilikumpesto, geröstetes Paniermehl

18.- 13.-

Nordindisches Gemüsecurry mit Basmatireis,
grünem Koriander und Pappadam

18.- 13.-

Tagesgericht auf der Tafel

wechselnde Preise

Süsses

Banane-Zimt-Glacé im kleinen Glas

5.- 3.-

Brownie

5.- 3.-

Alle Speisen sind vegan.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt das Personal gerne Auskunft über die Zutaten.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

artist-Preise mit aua-Künstler*innen-Pass.

FOOD

From the display case - always with pita bread

normal artist

from 5.- from 5.-

- olives, dried tomatoes
- pickled carrots
- hummus
- stuffed wine leaves with rice and raisins
- fried oyster mushrooms marinated with sesame and soy sauce

From the kitchen

Minestrone with white beans, pasta and basil pesto
(also available without pasta or beans),
served with focaccia

small 11.- 7.-
large 18.- 14.-

Colourful leaf salad with cucumber, carrots, raw asparagus,
mixed sprouts, macadamia nuts and vegan bacon

small 11.- 7.-
large 18.- 14.-

Hot sandwich with homemade carrot-salmon,
horseradish spread, dill, cucumber and onions

12.- 8.-

A bowl of patatas bravas

10.- 6.-

Strozzapreti with baby spinach, tomato strips, lemon zest
and basil pesto, toasted breadcrumbs

18.- 13.-

North Indian vegetable curry with basmati rice,
green coriander and pappadam

18.- 13.-

Daily special on the blackboard

various prices

Sweets

Banana cinnamon ice cream in a small glass

5.- 3.-

Brownie

5.- 3.-

All dishes are vegan.

If you have allergies or intolerances, the staff will be happy to provide information on the ingredients.

All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT.

Artist-prices available with aua-artist-pass.