



# TURBO LUNCH

11:30 – 13:15



## BOWLS

---

<b>FALLING LEAVES</b>	<b>21.5</b>
AUSTERNSEITLING AUF QUINOA-REIS-BEET   KÜRBISWÜRFEL   ZWEIERLEI KOHL   ORIENTALISCHES HERBST DRESSING	
<b>FANCY POTATOE</b>	<b>21.5</b>
RANDEN-KARTOFFEL PUREE   MARRONI   BROCCOLI   ROTKRAUT   PILZ BOUQUET   NUSSMIX   VEGANE BRATENSAUCE	
<b>KUNG FU HUSTLE</b>	<b>21.5</b>
REISNUDELN   MARINIRTER TOFU   BROCCOLI   FRÜHLINGSZWIEBEL   FEDERKOHL   RADIESCHEN   SESAM   ERDNUSS-MISO-DRESSING	
SCHARF / NICHT-SCHARF	

## SALAT / SUPPE

---

<b>HERBST- SALAT</b>	<b>15</b>
RUCCOLA-QUINOABEET   KÜRBIS   KICHERERBSEN   CRANBERRIES   FETA   APFEL   TAHINI DRESSING	
<b>TAGESSUPPE</b>	<b>9 12</b>
SAISONALE SUPPE   BROT	

## DESSERT

---

<b>PIKANTES SCHOGGIMOUSSE</b>	<b>5</b>
SCHOCKOLADE   CHILI	

## GETRÄNKE

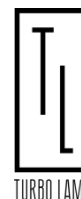
---

HOMEMADE ICE TEA	6	ARANCIATA	5.5
HOMEMADE SCHORLE	6	CHINOTTO	5.5
VALSER CLASSIC   SILENCE	5	EL TONY MATE	6



# AFTERWORK FOOD

16:30 – 20:30



---

## PINSA ROMANA

---

*DIE HERZHAFTE, ITALIENISCHE FOCACCIA MIT DEM KROSSEN ETWAS*

<b>FLAMMEZ PINSA</b>	22
PLANT-BASED-SPECK   LAUCH   VEGAN CRÈME FRAÎCHE	
<b>AUTUMN LEAVES</b>	21
APFEL   LACOTTA   BAUMNÜSSE	
<b>TOMATOEZ PINSA</b>	20
CHERRY TOMATEN   BASILIKUM   VEGAN CHEESE	
<b>FOCACCIA</b>	14
OLIVENÖL   ROSMARIN	

---

## APÉRO

---

<b>APÉRO PLÄTTLI</b>	22
VEGANES TATAR   HUMMUS   AVOCADO   OLIVEN <i>EXTRA PINSA 8.5</i>	
<b>NACHOS</b>	15
VEGAN CHEESE   AVOCADO   CHILI	

---

## DRINK RECOMMENDATIONS

---

<b>WHITE AUTUMN</b>	17
GIN   KÜRBIS   ZITRONE	
<b>PEAR O'CLOCK</b>   ALKOHOLFREI	16
GIN 0.0   BIRNENNEKTAR   LIMETTE	
<b>NEWTON SOUR</b>	17
HENNESSEE APPLE WHISKEY   APFEL   ZITRONE	