

## 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.

## SPEISEKARTE

### Aus der Vitrine – immer mit Fladenbrot

normal artist

- Oliven, Pomodori Secchi ab 5.- ab 5.-
- Gepickelte Rüeblli
- 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, Rüeblli 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.