



GLUTENFREIES MENÜ

ERSTE GÄNGE

- °Pennette mit Tomatensauce €13.00 
- °Reisnudeln mit Garnelenschwänzen und Gemüse €14.00  
- °Lasagne mit Fleischsauce €13.50   
- °Risotto mit Radicchio, Speck und Scamorza-Käse €13.50   
- °Auberginenaufguss €13.50   
- °Reis nach kantonesischer €13.00  

ZWEITE GÄNGE

- °Goldbrassenfilet mit Artischocken auf Zucchini-Creme €14.50 
- °Rinderschmorbraten in Barolo mit Polenta €14.50 
- °Mit grünem Curry gewürzte Hähnchenstreifen mit Basmati-Reis €14.50 
- °Hähnchen auf Jäger-Art mit Kartoffeln €14.50 
- °Lachs mit gedünstetem Gemüse €14.50 
- °Cheese-Burger €15.00   
- °Chicken-Burger €15.00    
- °*Stück Pizza Margherita €9.50 

DESSERT

- °*Tiramisù €8.00   
- °*Schwarzwälder €8.00    
- °*Cheesecake mit Waldbeeren €8.00  
- °*Haselnuss-Dessert €8.00    

WIR BIETEN IHNEN EINE SICHERE MAHLZEIT VON AUSGEZEICHNETER QUALITÄT!

Unsere Produkte für eine glutenfreie Ernährung werden von einem externen und zertifizierten Unternehmen hergestellt. Sie werden in einem speziellen Mikrowellenofen aufgewärmt und versiegelt am Tisch serviert, um sicherzustellen, dass es zu keiner Kreuzkontamination mit dem Gluten kommt, den wir in unserer (Pizza)küche verarbeiten.

ALLERGIEEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, listen wir die 14 Allergene auf, die laut EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittellergien und -unverträglichkeiten sind. Sie können außerdem überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die unten aufgeführten Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind. Bitte wenden Sie sich vor der Bestellung an unsere Mitarbeiter, um Informationen zu den Zutaten zu erhalten. Unsere Mitarbeiter können Sie nur zu den 14 häufigsten Allergenen beraten.



GLUTEN



SCHALENTIER



EI



FISCH



ERDNUSS



SOJA



MILCH



NUSS



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEFELDIOXID



LUPINE



SCHALENTIER

*Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte. Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

*Das Produkt ist laktosefrei, da der Laktosegehalt weniger als 0,1 % beträgt.



MENU SANS GLUTEN

STARTERS

- °Pennettes à la sauce tomate €13.00
- °Tagliatelles de riz aux queues de crevettes et aux légumes verts €14.00
- °Lasagnes à la bolognaise €13.50
- °Risotto à la chicorée, au speck et à la scamorza €13.50
- °Millefeuille d'aubergines à la parmesane €13.50
- °Riz cantonais €13.00

MAIN COURSES

- °Filet de daurade avec des artichauts sur crème de courgettes €14.50
- °Bœuf braisé au Barolo avec polenta €14.50
- °Effiloché de poulet au curry vert et riz basmati €14.50
- °Poulet à la cacciatora avec pommes de terre €14.50
- °Saumon avec légumes verts à la vapeur €14.50
- °Cheeseburger €15.00
- °Burger au poulet €15.00
- °*Pizza Margherita €9.50

DESSERT

- °*Tiramisù €8.00
- °*Forêt Noire €8.00
- °*Cheesecake aux fruits rouges €8.00
- °*Nocciolata €8.00

NOUS VOUS OFFRONS UN REPAS FIABLE ET D'EXCELLENTE QUALITÉ !

Nos produits dédiés au régime alimentaire sans gluten sont préparés par une entreprise externe certifiée. Ils sont régénérés dans un four à micro-ondes dédié et servis scellés à table afin de garantir l'absence de contamination croisée avec le gluten présent dans nos cuisines et pizzerias.

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Cher client, conformément au règlement (UE) n.1169/2011, nous présentons la liste des 14 substances qui se révèlent être les principales sources d'allergies ou d'intolérances alimentaires graves selon l'avis de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) : vous pouvez vérifier les allergènes contenus dans chaque portée de notre menu en reconnaissant les symboles indiqués ici avec l'explication correspondante. Nous tenons à vous informer que bien que toutes les précautions soient prises pour éviter la contamination croisée, des aliments contenant des allergènes, notamment des noix et du gluten, sont manipulés dans nos cuisines. Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe pour avoir des indications sur les ingrédients avant de commander. Notre personnel est en mesure de vous offrir des conseils uniquement sur les 14 allergènes majeurs.



*En l'absence de produit frais, le produit pourrait être surgelé ou issu de la congélation par un abatteur de température. Produit surgelé et congelé dans un abatteur de température.

* Le produit est considéré comme exempt de lactose, la teneur en lactose étant inférieure à 0,1 %.