## KÜCHENZEITEN.

Herbst & Winter

Mi – Sa 11.30-13.30 | 17.30-20.30 So 11.30-13.30

#### VORSPEISEN.

Oliven <sup>VV | G</sup> 6.50

marinierte Mammut Oliven

Focaccia <sup>v</sup> 10.50

geröstetes Focaccia

dazu Knoblauchcreme und Peterlibutter \*keine Panik der Knobli hält dich nicht vom Date ab

Grüner Blattsalat V | G möglich 9.50

Blattsalat mit gerösteten Kernen hausgemachtes French | Italian Dressing <sup>VV</sup> dazu geröstetes Focaccia

Herbstsalat V | G möglich 14.50

mit eingelegten Zwiebeln, Gurken & farbige Cherrytomaten hausgemachtes French | Italian Dressing <sup>vv</sup> dazu geröstetes Focaccia

Randen Carpaccio V | VV möglich 18.50 farbige Randen, Rucola, warmer Ziegenkäse

mit Honig, geröstete Macadamianüsse & Liebstöckelcreme

Kürbiscremesuppe V | G | VV möglich

13.50 | 17.50

Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahm, gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl dazu geröstetes Focaccia

\*Focaccia aus der Magdalena Bäckerei

MIX. & MATCH.

Lido. Hamburger 17.50 Schweizer Rindfleisch Patty 180g, Mais Bun,

Rucola, Cheddar und Haussauce

Lido. Vegi Burger <sup>V</sup> 16.50

Vegipatty (Erbsenprotein), Mais Bun, Rucola, Cheddar und Haussauce

Lauch Rouleaux V 20.50

Beurre Blanc, Kräuteröl & Schnittlauchcreme

Entrecote vom Rind 200g CH | G möglich

Pastinakenpüree, Rindsjus 31.50 & Trüffel Pilzduxelles

Blumenkohl Steak <sup>G & VV möglich</sup> 22.50 Blumenkohlpüree, geröstete Haselnüsse

Blumenkonipuree, gerostete Haseinusse Papadums, Currycreme & Curryöl

Zander Filet <sup>CH</sup> 29.50

Kartoffelstock, knackiger Chicorée Peterlibutter & knusprige Kartoffelcroutons

Pilzrisotto 24.50

Pfifferlinge & Champignons, Risotto Reis von der Reismühle Brunnen und Parmesan

wähle deine passende Beilage dazu

Polenta Fritters <sup>V</sup> 9.50

mit hausgemachter Mayo

Pommes Frites V 8.00

Lido. Fries <sup>V</sup> 14.00

Pommes Frites mit Trüffelmayo

& Parmesan

Grüner Blattsalat V | G möglich 9.50

Blattsalat mit gerösteten Kernen hausgemachtes French | Italian Dressing <sup>vv</sup>

dazu geröstetes Focaccia

Herbstsalat V | G möglich 14.50

mit eingelegten Zwiebeln, Gurken & farbige Cherrytomaten

hausgemachtes French | Italian Dressing W

dazu geröstetes Focaccia

<sup>V</sup> Vegetarisch, <sup>VV</sup> Vegan, <sup>G</sup> Glutenfrei Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 4

### SNACKS.

#### Durchgehend 11.30 - 22.00 Uhr Sonntags bis 16.00 Uhr

Oliven <sup>VV   G</sup> marinierte Mammut Oliven	6.50
Pommes Frites V G möglich	8.00
<b>Lido. Fries</b> <sup>V</sup> Pommes Frites mit Trüffelmayo & Parmesan	14.00
Spicy Blumenkohl Nuggets <sup>v</sup> an einer pikanten Soya-Sriracha Gla	<b>14.00</b> asur
Chicken Nuggets CH mit Pommes Frites	7.00 15.00
Cheese Nachos VIG Sourcream und Salsa	14.00
Hummus <sup>vv</sup> Hausgemachter Hummus mit Harissaöl dazu warmes Pitabrot	14.00
Avocado Toast <sup>v</sup> Toasted Magdalena Brioche hausgemachte Guacamole	11.00
mit confierten Tomaten	+ 2.50
mit pochiertem Ei	+ 3.00
Popcorn gesalzen WIG	5.00
Zweifel Chips <sup>W G</sup> Nature, Paprika, Graneo Chili	2.50
Zweifel Erdnüsse WIG	2.50

### DESSERT.

#### Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot mit Früchten und Mascarpone Creme 7.50 Fragen Sie unsere Crew.

Affogato V 8.00 Espresso mit Vanille Glace

#### Kugel Glace v

Vanille | Schokolade | Waldbeer-Joghurt Mango<sup>wlg</sup> | Himbeere <sup>wlg</sup>

eine Kugel	3.50
zwei Kugeln	6.00
drei Kugeln	9.00
mit Rahm	1.50

# MAGDALENA BÄCKEREI.

Buttercroissant	3.00
Buttereressant	0.00
Zimtknoten	4.50
Pain au Chocolat	5.00
Double Baked	6.00
Dänisch Plunder	6.00
Cruffin	5.00

<sup>\*</sup>Das Angebot kann je nach Saison variieren

Bei Fragen über Zutaten und Allergene steht Ihnen unsere Crew gerne zur Verfügung.

<sup>&</sup>lt;sup>V</sup> Vegetarisch, <sup>VV</sup> Vegan, <sup>G</sup> Glutenfrei Alle Preise in CHF inkl. MwSt.