

STARTER

- RIESENCREVETTEN & PULPO** **14.50**
mit Knoblauchbutter, Peperoncini und geröstetem Brot
- BODYROCK TARTAR KLEIN / GROSS** **21.50 / 34.00**
*mit Whisky abgeschmeckt, Salatgarnitur,
Wasabi, Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot*
- VEGGIE SUPER BALLS (vegetarisch)** **13.50**
*aus gelben Linsen, Quinoa, Blumenkohl,
Chia Samen, getrockneten Tomaten und Kartoffeln
dazu Joghurt-Dip mit Gurken und Dill*
- HUMMUS KREATION KLEIN / GROSS (vegetarisch)** **10.50 / 17.50**
*Duo vom Hummus mit Peperoni Mousse,
Olivenerde, Kresse und Naanbrot*
- KNUSPRIGER THUNA SALAT** **23.50**
*kurz gebratener Thunfisch mit Wasabi und
eingelegtem Ingwer, serviert mit gemischtem Blattsalat,
knusprigen Kartoffeln und asiatischem Dressing*
- SOUP OF THE DAY** **10.50**
Frage den Service nach der aktuellen Tagessuppe
- SELBSTGEMACHTE POULETSTICKS** **16.00**
im Knuspermantel mit Chili Sauce und Erdnuss Sauce

(v) vegan / glutenfreie Menüvarianten auf Anfrage
Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

BODY

SUPER FOOD SALAT (vegan)

Quinoa mit Mango-Limetten-Emulsion, Avocado, Melone, Granatapfel, gesalzenem Nusskern Mix, Sprossen, Radieschen, Tomaten, Junger Spinat, Gurken

ASIA-SOUP BOWL (vegan)

Shirataki Nudeln mit Mungobohnen und Sprossen, Broccoli, Ingwer, Tomaten, Peperoni, Limetten, Koriander, Peperoncini und separaten Erdnüssen dazu

GEBRATENER REIS BOWL (vegan)

gebratener Jasminreis mit frischem Ingwer, Sojasauce, Mango, Gemüwestreifen, Erdnüsse, Mungosprossen und Blattspinat

COUSCOUS BOWL (vegan)

reichhaltiger Couscoussalat mit Tomaten, Gurken, gebratenen Auberginenwürfel, Datteln, Nüssen, Kernen und frischer Pfefferminze

BUDDHA BOWL (vegan)

Quinoa mit Shiitakepilzen, Mungobohnen, Broccoli, Sprossen, Granatapfelkernen, Tomaten, Koriander, Cashewkerne, Jungspinat und Gemüsebouillon

Wähle dein Topping

- ↳ Poulet mit Sesam und geröstetem Knoblauch **31.00**
- ↳ Geräucherter Tofu in Sesamöl, Koriander & Zitronengras **31.00**
- ↳ Lachswürfel mit Limette, Chili und Ingwer **33.00**
- ↳ Rinderfiletstreifen **35.00**

Wahlweise mit Erdnuss-Sauce oder Asia-BBQ Sauce

(v) vegan / glutenfreie Menüvarianten auf Anfrage

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

ROCK

ENTRECOTE VOM RIND 200GR	47.00
<i>serviert mit Jumbo Fries oder Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse Wahlweise mit Jus / BODYROCK Pfeffersauce oder frischer Kräuterbutter</i>	
FILET VOM RIND 150GR ODER 250GR	47.00 / 58.00
<i>serviert mit Jumbo Fries oder Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse Wahlweise mit Jus / BODYROCK Pfeffersauce oder frischer Kräuterbutter</i>	
UNGARISCHES GULASCH GEKOCHT VON TAMAS	38.50
<i>mit selbstgemachten Spätzli, Speck, frischen Pilzen und Silberzwiebeln Garnitur</i>	
WELS AUS DEM SEMPACHERSEE (SEEFISCHEREI HOFER)	36.00
<i>an Kürbiskernschaum mit frischem Kürbis-Risotto</i>	
FRISCHE STEINPILZ RAVIOLI (vegetarisch)	29.50
<i>Mit gebratenen Pilzen und leichtem Weisswein-Pilzschaum</i>	
TRADITIONELL INDISCHES CURRY (vegan)	29.50
<i>Kichererbsen, frischem Gemüse, Koriander und Naanbrot dazu Jasminreis und Joghurt-Dip</i>	
PINSA (vegetarisch)	24.00
<i>Mit Peperoni, Mozzarella, Trüffelbrie, Rucola und Basilikumpesto</i>	
↳ mit Landrauchschinken	27.50

Fleischdeklaration: - Rind: Schweiz
- Lachs: Norwegen
- Crevetten: Indien
- Wels: Sempachersee
- Poulet: Schweiz

(v) vegan / glutenfreie Menüvarianten auf Anfrage
Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

DESSERT

LEBKUCHENPARFAIT <i>mit lauwarmen Pflaumenkompott</i>	14.00
TRÜFFELBRIE <i>mit Früchtebrot und Portwein</i>	21.00
SCHOKOLADENKÜCHLEIN <i>mit flüssigem Kern und Früchten garniert dazu Vanille Eis</i>	12.50
SEX ON THE BEACH GRANITÉ (vegan) <i>auf karamellisiertem Quinoa Pop</i>	9.50