pangäa

Restaurant | Caffee | Bar | Lounge

Eine Welt für Alle

Mo-Sa: 11:30 - 22:30
Salate

Saisonaler Winter-Salat 26.8
Blatt-Salat mit caramelisierten Äpfel, Baumnüsse und Oliven (mit Stein), garniert mit Feta-Würfeli an Honig-Senfdressing, dazu Knoblauchbrot

Australisch 30.8
sautiertes Lammrückenfilet auf gemischtem Blatt-Salat mit Knoblauch und Rosmarin, garniert mit Kiwi an erfrischendem Minz-Honig-Senfdressing, dazu Knoblauchbrot
(Lammfleisch: 2 sisters Wales)

Gesund 25.8
sautierte Pouletstreifen (CH) auf Blatt-Salat, verfeinert mit Früchten und Sonnenblumen-kernen, an Minze-Honig-Senfdressing, dazu Knoblauchbrot

Griechisch 21.8
Gurken, Tomaten, Peperoni, ganze Oliven mit Stein und fein geschnittene Zwiebel an Olivenöl und Balsamico, garniert mit zwei Tranchen Feta-Käse, dazu Knoblauchbrot

Erfrischend 25.8
bunte Blatt-Salate an Minze-Honig-Senfdressing dazu Parmaschinken (IT) , Hütten Käse und Knoblauchbrot.

Ländlich 21.8
Nüssler-Salat mit gebratenem Speck (CH), Ei und gerösteten Baumnüssen an Hausdressing, dazu Knoblauchbrot

Mediterran 19.8
Rucola, getrocknete Tomaten, ganze Oliven mit Stein, frische Champignons, Parmesan an hausgemachter italienischer Sauce, dazu Knoblauchbrot.

Spanisch 30.8
Blatt-Salat mit Riesencrevetten (VN), auf rassig spanische Art zubereitet, dazu Tomaten, Oliven mit Stein sowie Knoblauchbrot an Minze-Honig-Senfdressing

Vegetarisch 19.8
Blatt-Salat mit viel rohem, fein geschnittenem Gemüse, gehackter Petersilie, Apfelwürfel, gerösteten Pinien-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Baumnüssen, an Minze-Honig-Senfdressing, dazu Knoblauchbrot

Vital 26.8
gebratene Pouletbruststreifen (CH) auf gemischtem Salat mit Pinien- und Kürbiskernen an Hausdressing, dazu Knoblauchbrot

Asiatisch (scharf) 25.8
gebratene Pouletstreifen (CH) mit Sesam- und Wok-Gemüse auf Eisberg-Salat an süss-saurer Sauce, dazu Knoblauchbrot

Orientalisch 23.8
Kichererbsen, Tomaten-Würfeli, Eier, Thon (TH), Petersilie, rote Zwiebeln, rote Bohnen, Essig-Gurken und Knoblauch an Olivenöl-Limettendressing dazu Knoblauchbrot

Fruchtig 26.8
bunter Blatt-Salat mit Trauben und karamellisierten Birnen an Minze-Honig-Senfdressing dazu lauwarmer Brie auf Knoblauchbrot

Mo-Sa: 11:30 - 22:30
Piadina

Piadina Prosciutto di Parma 19.8
Rucola, Tomaten, Parmaschinken (IT), Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing

Piadina Melanzane 19.8
grillierte Auberginen, Feta-Käse, Rucola, marinierte Birnen, Limetten-Oliven Dressing

Piadina Manzo 21.8
fein geschnittenes rohes Rindfleisch (CH), Bunt-Salat, Tomaten, Trüffelöl, Parmesanspäne

Piadina Verdura 19.8
grillierte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Eisbergsalat, getrocknete Tomaten, Limetten-Joghurtsauce

Piadina Alaska 19.8
Rucola, Lachs (NO), Joghurt, Frischkäse, Zwiebeln, Gurken, Limetten-Oliven Dressing

Piadina con Pollo 19.8
Eisbergsalat, Pouletfleisch (CH), Tomaten, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailsauce

Piadina Falafel 20.8
Avocado-Mousse, Eisberg-Salat, Tomaten, Falafel, roter Kabis, Zwiebeln und Joghurt

Piadina Avernus 19.8
Rucola, Tomaten, Melanzane, Prosciutto di Parma (IT), Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing

Piadina Nippur 20.8
Eisbergsalat, Datteln, Essig-Gurken, Tomaten, Humus und Melanzane an Limetten-Oliven Dressing

Piadina Salame 18.8
Rucola, getrocknete Tomaten, Salame Piccante (IT) , Frischkäse, Limetten-Oliven Dressing

Piadina Mexicana 21.8
Avocado-Mousse, frische Spinat-Blätter, Cherrytomaten, Thunfisch (TH) und Zwiebeln an Limetten-Oliven-Dressing

Piadina Bresaola 21.8
Eisbergsalat, Bresaola (IT), Parmesan, Tomaten, Zucchetti, Limetten-Oliven Dressing

Piadina Caprese 18.8
Rucola, Mozzarella, Zucchetti, Tomaten, Pesto

Piadina al Tonno 21.8
Eisbergsalat, Thon (TH), Tomaten, gekochtes Ei, Melanzane, Zwiebeln und Gurken, Limetten-Oliven Dressing

Piadina tausendundeine Nacht 20.8
Kichererbsen, Tomaten-Würfeli, Eier, Petersilie, rote Zwiebeln, rote Bohnen, Essig-Gurken und Knoblauch an Olivenöl-Limettendressing

Mo-Sa: 14:30 - 23:00
Appetizer

„Stell dir deine Apéro Platte selbst Zusammen"

Hummus		6.8
Zaziki		6.8
Babaganush (Aubergine, Humus, Joghurt)		6.8
Avocado mit Hüttenkäse		6.8
Chili-Feta-Käse		6.8
Bruschetta	4Stk	14.8
marinierte Oliven mit Stein		4.8
Parmaschinken (IT)		9.8
Nachos		12.0
Tages-Suppe beim Personal erfragen		11.8
Falafel serviert mit Fladenbrot und Zaziki	4Stk	14.8

Die gewählten Komponenten werden jeweils in separate Schälchen auf einer Apéro-Platte serviert, dazu gibt es Fladenbrot

Mo-Sa: 15:30 - 23:00
Pangäa Apéro-Platte

klein	für 3-4 Pers.	38.8
mittel	für 4-5 Pers.	48.8
gross	für 5-6 Pers.	59.8

Hummus, Zaziki, Babaganush, Avocado-Mousse, Chili-Feta-Käse, marinierte Oliven, Parmaschinken, Salami, Nachos, Poulet Satai-Spiessli, gefüllte Champignons, geschnittene Piadina und Falafel serviert mit Fladenbrot

Mo-Sa: 11:30 - 22:30
Dessert

Schokoküchlein <glutenfrei> 11.8
warmes Schokoladenküchlein mit Mandeln dazu Vanilleglace garniert mit Früchten

Apfelstrudel 9.8
warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm

Vermicelle 8.8
mit Schlagrahm

Mo-Fr: 11:30 - 14:00
Mittagsmenü

Suppe 6.8
Kartoffel-Lauch-Suppe

Salat 6.8
Rucola-Parmesan-Salat

Tagesangebot I 18.8
Grillierte Schweinsplätzli(CH)mit Zitronen-Sauce dazu Pilz-Rissoto und glacierte Kohlrabi

Tagesangebot 18.8
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter-Sauce dazu grillierte Zucchetti

„Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Aydin Yildirim"

Mo-Fr: 11:30 - 14:00
Mittagskarte

Tagliatelle 25.8
an Chili-Rahmsauce
mit gebratenen Pouletstreifen (CH)

Spaghetti al Salmone (NO) 25.8
an Rahm-Rauchlachssauce mit Rucola und Parmesanspähne

Chili con Carne (CH) 25.8
feurigscharfer Rindfleischgenuss nach TexMex-Art mit Käse-Tortilla

Ravioli gefüllt 26.8
mit Feigen und Nüssen, garniert mit Oliven mit Stein dazu getrockneten Aprikosen in Butter

Rinds-Entrecôte (CH) 39.8
mit Butternudeln und Ratatouille
dazu Kräuterbutter

Cous-Cous Salat 26.8
mit gratiniertem Ziegenkäse
dazu Feigen-Chutney

gebratene Kartoffel-Gnocchi 26.8
an Ingwer-Orangensauce mit Appenzellerstreifen garniert

Quinoa Gemüse Eintopf 26.8
mit Avokadomousse garniert mit frischer Spinat und Chili

Mo-Fr: 17:00 - 22:00
Sa: 12:00 - 22:00
Abendkarte

Pangäa-Burger 29.8
saftiges, paniertes Poulet-Schnitzel (CH) auf Salat mit Tomaten und Gurken verfeinert an einer Sweet-Chili-Knoblauchsauce, gratiniert mit Appenzeller-Käse dazu Coleslaw-Salat

Speedy Gonzales-Burger (CH) 29.8
saftiger Beef-Burger mit Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar-Käse, Essig-Gurken und Zwiebeln an BBQ-Sauce serviert mit Kartoffel-Schnitzen

Schweins-Cordon bleu (CH) 35.8
mit Chorizo (ES) und mildem Brie-Käse gefüllt, dazu neue Kartoffeln und Gemüse

Gefüllte Pouletbrust (CH) 34.8
mit Feta-Käse und Zitrone auf buntem Cous-Cous-Salat dazu glasierte Karotten und geeiste Olivenöl-Emulsion

Quinoa Gemüse Eintopf 26.8
mit Avokadomousse garniert mit frischer Spinat und Chili

Ravioli gefüllt 26.8
mit Feigen und Nüssen, garniert mit Oliven mit Stein dazu getrockneten Aprikosen in Butter

Chili con Carne (CH) 25.8
feurigscharfer Rindfleischgenuss nach TexMex-Art mit Käse-Tortilla

Cous-Cous Salat 26.8
mit gratiniertem Ziegenkäse
dazu Feigen-Chutney

Spaghetti al Salmone (NO) 25.8
an Rahm-Rauchlachssauce mit Rucola und Parmesanspähne

Rinds-Tartar 140gr.(CH) 26.8
an rassiger Sauce mit Rucola und Haselnussöl garniert mit Parmesan

Tagliatelle 25.8
an Chili-Rahmsauce
mit gebratenen Pouletstreifen (CH)

Rinds-Entrecôte (CH) 39.8
mit Butternudeln und Ratatouille
dazu Kräuterbutter

gebratene Kartoffel-Gnocchi 26.8
an Ingwer-Orangensauce mit Appenzellerstreifen garniert

Panierter Feta-Käse 26.8
auf gebratenem Peperoni-Zucchetti-Beet verfeinert mit Basilikumpesto

Tages-Suppe 11.8
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer aktuellen Tages-Suppe

Es war einmal...

vor langer Zeit, da sah unsere Welt ganz anders aus. Es gab verschiedene Festlandmassen, die alle ihrer Wege gingen, bis sie vor Jahrmillionen in der Zeit des Perm zusammenprallten und sich vereinten. Pangäa, unser Urkontinent, umgeben vom Urpazifik, war entstanden. Auf Pangäa konnten Tiere und Pflanzen zusammenleben und sich verbreiten, ohne von der Hürde eines Meeres aufgehalten zu werden. Doch Pangäa war nicht von ewiger Dauer. Am Ende des Paläozoikums, vor etwa 250 Millionen Jahren, zerbrach dieser Riesenkontinent in die Kontinente Gondwana und Laurasia.

Über Jahrmillionen hinweg verschoben sich die Landmassen weiter, teilten sich und rückten anders zusammen. So leben wir heute auf einer Welt mit sieben Kontinenten, die sich - wenn auch sehr langsam - weiter verschieben und sich, wenn es so weitergeht, vielleicht eines Tages wieder zu einem Pangäa der allumfassenden Erde vereinigen werden. Da dies ja noch ein wenig dauert, freuen wir uns, Sie bis dahin im Restaurant Pangäa mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen…

Zum Wohl und en Guete! Restaurant Pangäa - Aydin Yildirim & Team