



RESTAURANT BAR

COSMO

Cosy Lunch

MITTAGSKARTE

The concept of
COSMO

// SHARE THE MOMENT. SHARE THE TASTE.
Das Cosmo ist der perfekte Ort, um geschmackvolle Momente mit jenen Menschen zu teilen, denen man sich verbunden fühlt. Mit unserem Konzept des „Sharings“ wird dieses Momentum perfekt unterstrichen: Denn was gibt es schöneres, als gutes Essen zu teilen und sich gemeinsam auf eine kulinarische Reise zu begeben? Denn wir servieren Ihnen unsere Sharing-Gerichte so, dass jeder am Tisch davon essen kann. Und Sie gemeinsam genießen.

SALATE

CARNE SALADA <i>Birnen Safran Tominokäse</i>	13
BRESAOLA <i>Trockenpflaumen Balsamicoessenz Pecannüsse</i>	13 LG
SCHWERTFISCHTATAR <i>Sizilianische Garnele Limetten Koriander Mango</i>	16,5 LG
BUNTES GRILLGEMÜSE <i>Natives Olivenöl Gegrillte Salsiccia-Polpette</i>	15 LG

STARTERS

Gesundheit ist alles, wir schauen auf Sie

CASARECCE <i>Gewürztomaten Ziegenfrischkäse Kapern</i>	12,5 V
KERBEL PIPE RIGATE <i>Peruanisches Kaninchen Pak Choi</i>	15,5
BUCHWEIZENKNÖDEL <i>Graukäse Frühlingzwiebel Braune Butter Trockenpflaume</i>	12,5 V
LINGUINE ALLA CARBONARA <i>Guanciale-Speck</i>	15,5

DESSERTS

DESSERTS <i>von der Vitrine</i>	ab 3.5
---	--------

G: Beinhaltet glutenfreie Produkte
L: Beinhaltet laktosefreie Produkte
V: Beinhaltet vegetarische Produkte

SIDE DISHES - VEGETABLE

SÜSSKARTOFFEL <i>Kartoffelgratin Grüner Pfeffer Haselnüsse aus Piemont</i>	7 GV
QUINOA <i>Kichererbsen Pak Choi Ziegenjoghurt</i>	7 GV
PUMPKIN <i>Ofenkürbis Currypaste Shiitake Pilze</i>	7 GV

MAIN COURSE

KOREAN BEEF BULGOGI <i>Rinderstreifen Sojasauce Sesamöl Frühlingzwiebel</i>	17 L
ALPINES HIRSCHGULASCH <i>Williamsbirne Trockenbeeren</i>	15,5 LG
KALBSPICCATA <i>Zitronencreme Serrano Rohschinken</i>	15,5 G
GOLDBRASSENFILET <i>Pappa-Pomodoro Kräuter Quattrociocchi Oliven</i>	16 LG

APPETIZER TO SHARE

AHI TUNA <i>Gelbflossen Thunfisch Szechuanpfeffer Walnuss</i>	10,5 LG
KALBSBRIES <i>Pfifferlingsschaum Brotcarpaccio</i>	11
EDAMAME <i>Peperoncino Zitrus Himalaya Salzrose</i>	8 LGV