

## SMALL PLATES

### PLATES TO SHARE

#### ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Falafel

**17.5**

#### BIG AROUND THE WORLD

Serranoschinken, Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Sticky Fingers, Mais Chips, Guacamole, Falafel, Tstatsiki, Oliven, Brot

**38**

#### SUITE APÉRO

Serranoschinken, Salami, Coppa, Bündnerfleisch, Parmesan, Oliven

klein **23** / gross **37**

#### HOMEMADE CROQUETTES

KLASSISCH	(4 Stk)	<b>13.5</b>
SPINAT	(4 Stk)	<b>16.5</b>
SERRANO	(4 Stk)	<b>16.5</b>
MIXED	(6 Stk)	<b>18</b>

#### SUITE BURGER

Rindfleischpatty, glasierte Zwiebeln, hausgemachte Sauce, Pommes

**22.5**

#### STICKY FINGERS

Pouletbruststreifen in Cornflakes paniert, Crème Fraiche

**18**

#### FALAFEL

Kichererbsenbällchen, Tsatsiki

**11.5**

#### HUMMUS MIT PITA

Kichererbsenpüree, Pita Brot

**11.5**

#### AVOCADO CROSTINI

## SMALL PLATES

### IDEAL ZUM TEILEN

#### AVOCADO CROSTINI

Geröstetes Ruchbrot, Guacamole, Sprossen

12

#### CREVETTENKNUSPERLI

Crevetten in Kokosflocken paniert

15.5

#### MAIS CHIPS

Guacamole, Salsa

9.5

#### OLIVEN & PARMESAN

Oliven, Parmesan, Brot

10.5

#### PINSA

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als Urform der Pizza mit weit zurückreichender Vergangenheit bezeichnet werden. Der Teig lässt sich leichter verdauen und weist weniger Kalorien als der normale Pizzateig auf. Das Geheimnis ihres leichten Teiges besteht übrigens darin, dass er 24 bis 72 Stunden lang aufgehen muss und mit kaltem Wasser zubereitet wird.

#### PINSA MARGHERITA

19

#### PINSA VEGETARIANA

21

#### PINSA SERRANO

27