

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo	7.—
6 pièces, glutenfrei	
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
L'os à moelle, fleur de sel	12.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Zitronen-Ravioli von La Bottega,	25.—
Salbei-Butter, Parmesan	
Glace fait maison, prix par boule	4.50
Moelleux au chocolat	8.—

MATIN

Croissant	2.—
Müesli fait maison	9.—
glutenfrei	
Pão de queijo	7.—
6 pièces, glutenfrei	
Brunch (dimanche de 10.00–14.00)	30.—
Produits de la région à discrétion.	
Ein warmes Getränk inklusive.	

Bei Allergien und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.
En cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre disposition
pour tout renseignement.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert.
Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine suisse. Les exceptions sont indiquées.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST.
Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

ENTRÉE VORSPEISE

Pâté fait maison, Stilton, chutney de cerises	—
Hausgemachtes Pâté, Stilton und Kirschen-Chutney	14.—
Ofentomaten-Peperoni-Salat mit Feta und Minze	—
Salade de tomates et de poivrons cuits au four, feta, menthe	11.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Swiss Lachs mit rotem Thymian-
Reis und weissen Spargeln

–

Saumon suisse, riz rouge au thym,
asperges blanches

38.–

Gefüllte Zucchiniblüten mit
Auberginen-Spalten und bunten
Kartoffeln

–

Fleurs de courgettes farcies,
tranches d'aubergines, patates
douces

29.–

DESSERT
NACHSPEISE

Lavendel-Zitronen-Kuchen mit
Saison-Früchten

–

Gâteau à la lavande et au citron,
fruits de saison

10.–

Crème au yaourt épicé, crumble
aux noix

–

Gewürz-Joghurt-Creme mit
Baumnussstreuseln

9.–