

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	7.—
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, Salbei-Butter, Parmesan	25.—
Glace fait maison, prix par boule	4.50
Moelleux au chocolat	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	9.—

MATIN

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

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

Omble chevalier cru mariné,
salade tiède de concombres et
burrache

–

Roh marinierter Saibling mit
lauwarmem Gurken-Borretsch-
Salat

15.—

Wassermelonen-Gazpacho

–

Gaspacho de pastèque

10.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Lamm-Curry mit Okraschoten,
Zitronenreis, Knoblauch-Naan und
Joghurt-Lassi

–

Curry d'agneau avec gombo, riz au
citron, naan à l'ail et lassi nature
34.–

Frittata aux coeurs d'artichaut et
légumes, tomates cerises, féta

–

Artischocken-Gemüse-Frittata mit
Cherry-Tomaten und Feta
26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Semifreddo al miele, groseilles à
maquereau

–

Semifreddo al miele mit
Stachelbeeren
11.–

Mohnkuchen mit Beeren und
süßem Rahm

–

Gâteau aux graines de pavot,
baies variées, crème chantilly
sucrée
10.–