

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 (Markknochen)	12.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Ravioli von La Bottega, Salbei-Butter, Parmesan	25.—
Glace fait maison, prix par boule	4.50
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladen-Törtchen)	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	9.—

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

Roh marinierter Saibling auf
Karotten-Anis-Creme mit Gomasio
—
Omble chevalier cru mariné,
crème de carottes à l'anis, gomasio
15.—

Birnen-Roquefort-Feuilleté mit
Herbst-Salat

—
Feuilleté de poires et roquefort,
salade d'automne
12.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Hirsch-Entrecôte (Ö) auf
Maronipuree mit Spätzli und
Rotkraut

–

Entrecôte de cerf (AUT), purée de
marrons, spätzli, chou rouge
42.–

Fregola Sarda mit Gemüse,
Kräuter-Chili-Ricotta und
Röstzwiebeln

–

Fregola sarda avec légumes, ricotta
aux herbes et au chili, oignons frits
26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Maroni-Pannacotta mit
caramelisierten Maroni und Nüssen

–

Pannacotta de marrons,
marrons et noix caramélisés
12.–

Kürbis-Gewürz-Kuchen mit
Frischkäse-Topping

–

Gâteau de courge aux épices,
topping au fromage frais
10.–