

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 (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 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

Blutwurst mit Apfelmus und
Röstitaler

–

Boudin, purée de pommes,
galette de rösti

12.–

Totché mit gemischtem
grünen Salat

–

Totché, salade verte mêlée

10.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

«Choucroute garnie»

–

Choucroute garnie

32.–

Nussbraten mit Spätzli,
Kürbis, Preiselbeer-Birne und
Pilzrahmsauce

–

Rôti aux noix, spätzli, potiron, poire
aux airelles, sauce aux champignons

29.–

DESSERT
NACHSPEISE

Quitten-Tiramisu

–

Tiramisu aux coings

12.–

Lavendel-Crème brûlée

–

Crème brûlée à la lavande

9.–