

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

Topinambursuppe mit gebratenem
Wels in Haselnusskruste

–

Velouté de topinambour,
filet de silure rôti aux noisettes
15.–

Mandel-Hummus
mit Koriander-Fladenbrot

–

Hoummous aux amandes,
pain galette au coriandre
10.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Geschmorte Lammschulter mit
Rüebli-Kartoffelstock und
Butter-Schwarzwurzeln

–

Epaule d'agneau braisée au four,
purée de pommes de terre aux
carottes, salsifis au beurre

36.–

Federkohl-Ricotta-Malfatti
mit Rosenkohl und Maroni

–

Malfatti au chou kale et à la ricotta,
choux de bruxelles et marrons

26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Mohnparfait mit Orangencoulis und
Ingwer-Florentinerli

–

Parfait aux graines de pavot, coulis
d'orange, florentin au gingembre

12.–

Torta della Nonna mit Pinienkernen

–

Torta della Nonna, pignons de pin

9.–