

## APÉRO

Qebapa (Gebratene Rindshackfleischbällchen) Qebapa (Boulettes de viande de boeuf hâché)	6.—
Kürbis-Kaki-Salat mit getrockneten Tomaten Salade de courge, kaki et tomates séchées	4.—
Sarma (mit Reis gefüllte Weinblätter) Sarma (Feuilles de vigne farcies au riz)	5.—
Randen-Tsatsiki Tzatziki de betteraves	3.—
Albanisches Fladenbrot Pain albanais	3.—

3-4 Speisen = Apéroplättli für 2-3 Personen  
3-4 mets = Planche pour apéro pour 2-3 personnes

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.

## MENU

Vegetarische Pasul (Weisse Bohnen-Suppe)	—
Pasul végétarien (Soupe aux haricots blancs)	7.—
Roshnica (eine Art Vollkorn-Spätzli) mit Selleriespalte, geschmortem Wirz und Quark-Walnuss-Dip	—
Roshnica (des «Spätzli» complets), tranche de céleri, chou de Savoie braisé, sauce au séré et aux noix	23.—
Lamm-Dörrpflaumen-Ragout mit Roshnica (eine Art Vollkorn-Spätzli), Selleriespalte und Quark-Walnuss- Dip	—
Ragoût d'agneau aux pruneaux, roshnica (des «Spätzli» complets), tranche de céleri, sauce au séré et aux noix	30.—

## KUCHEN/ GÂTEAUX

Rüebli-Gewürz-Kuchen

—

Gâteau de carottes aux épices

25.–

Qmeshtor (Flan-Kuchen mit Safran)

—

Qmeshtor (Gâteau «flan» au safran)

22.–

Trilece (albanischer  
Caramel-Milchkuchen)

—

Trilece (Gâteau albanais au lait  
et au caramel)

27.–

Ø 20cm

Kuchen bitte 24h im Voraus bestellen.

Veillez commander les gâteaux 24h en avance.

+41 32 322 94 66

Trilece (Stück)

—

Trilece (morceau)

5.–

## SHOP

Lindenegg-Teemischung

—

Tisane Lindenegg

8.–

Lindenegg-Granola

—

Granola maison

8.–

Gutschein

—

Bon cadeau

Preis nach Wahl/prix à choisir