

APÉRO (TAKE AWAY 26.2.21)

Gebackene Randen mit Minze und Feta — Betteraves au four avec féta et menthe	4.—
Gehackte Hühnerleber mit Chrain (Meerrettich-Dip) — Foie de volaille hâchée, chrain (sauce au raifort)	5.—
Kreplach (Za'atar-Labneh-Ravioli) mit Zwiebelcreme — Kreplach (raviolis farcis au labaneh et za'atar), crème aux oignons	6.—
Sesam-Bagel — Bagel au sésame	3.—

Take away jeweils freitags von 12.00 - 20.00 Uhr.
Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon an: +41 32 322 94 66

Wir können die Gerichte warm in unser biologisch abbaubares Einweg-Geschirr
verpacken oder Sie bringen Ihre eigenen Gefässe mit. Selbstverständlich können wir die
Speisen auch vakuumieren, so können Sie sie zuhause ganz einfach selber aufwärmen
und zu einem späteren Zeitpunkt geniessen.

Tous les vendredis de 12h00 - 20h00 nous proposons un menu take away.
Veuillez commander par téléphone svp: +41 32 322 94 66

Nous pouvons volontiers mettre les plats dans nos emballages biodégradables, dans vos
propres récipients que vous pouvez apporter ou alors les mettre sous vide, de sorte que
vous puissiez facilement les réchauffer vous-même à la maison et les déguster plus tard.

MENU (TAKE AWAY 26.2.21)

Gemüsesuppe mit Matzeknödel —
Bouillon aux légumes, «Matzeknödel»
7.—

Kabeljau-Chraimeh, Bulgursalat mit
Datteln und Nüssen, gebackener Sellerie,
Malawah (Blätterteig-Brot), S-chug
(Koriander-Chili-Dip), Joghurt
—

Chraimeh de cabillaud, salade de boulg-
our aux dates et aux noix, céleri au four,
malawah (pain feuilleté), s-chug (sauce à la
coriandre et aux piments), yaourt
28.—

Kreplach mit Zwiebelcreme, Bulgursalat
mit Datteln und Nüssen, gebackener
Sellerie, Malawah, S-chug mit Joghurt
—

Kreplach, crème aux oignons, salade de
boulgour aux dates et aux noix, céleri au
four, malawah, s-chug, yaourt
25.—

KUCHEN/GÂTEAUX (TAKE AWAY 26.2.21)

Schokoladen-Babka (Hefezopf) —
Babka au chocolat (tresse)
22.–

Schaleth (Jüdischer Apfelkuchen)
—
Schaleth (gâteau aux pommes juif)
26.–

Ø 20cm resp. Cakeform 30cm
Kuchen bitte 24h im Voraus bestellen.
Veuillez commander les gâteaux 24h en avance.
+41 32 322 94 66

Hamantasche mit Mohnfüllung
—
«Les oreilles d'Haman» farcies aux
graines de pavot
3.–

Malabi (Rosenwasser-Milchflan) mit
Himbeer-Coulis und Kataifi-Crunch
—
Malabi (flan à l'eau de rose), coulis
aux framboises, crunch de kataifi
4.50

SHOP

Lindenegg-Teemischung
—
Tisane Lindenegg
8.–

Lindenegg-Granola
—
Granola maison
8.–

Gutschein
—
Bon cadeau
Preis nach Wahl/prix à choisir

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.