

APÉRO (TAKE AWAY 5.3.21)

Rohkostsalat mit Joghurt-Kräuter dressing 4.—

—
Salade de crudités, sauce au yaourt et aux herbes

Südtiroler Käs-Nocken mit brauner Butter und Schnittlauch 5.—

—
Quenelles au fromage du Tyrol du Sud, beurre noisette, ciboulette

Kalbskopf-Bruschetta mit Apfel auf Vinschger Urpaarl 5.—

—
Bruschetta de tête de veau à la pomme, «Vinschger Urpaarl» (pain)

Schüttelbrot (Roggen-Gewürz-Knäckebrot) 3.—

—
Schüttelbrot (galette croustillante au seigle et aux épices)

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 5.3.21)

Südtiroler Weissweinsuppe mit

Zimt-Croûtons —

Soupe au vin blanc du Tyrol du Sud,
croûtons à la cannelle

7.—

Geschmorte Schweinebäckchen mit

Wurzelgemüse, Pilzen und haus-
gemachten Schupfnudeln

—

Joues de porc braisées, racines, cham-
pignons, «schupfnudeln» faits maison

29.—

Hausgemachte Schupfnudeln

mit Gorgonzola, Rosenkohl und

Röstzwiebeln

—

«Schupfnudeln» faits maison aux choux
de bruxelles, sauce au gorgonzola,

oignons frits

23.—

KUCHEN/GÂTEAUX (TAKE AWAY 5.3.21)

Aprikosen-Linzertorte —
Gâteau de Linz à la confiture
aux apricots
25.–

Topfentorte (Quarktorte) —
Gâteau au séré
26.–

Honigkuchen —
Gâteau au miel
22.–

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

Südtiroler Apfelstrudel mit
Vanillesauce —
Strudel aux pommes du Tyrol du
Sud, sauce à la vanille
5.–

Aprikosen-Linzertorte (Stück) —
Gâteau de Linz à la confiture aux
apricots (morceau)
4.50

SHOP

Lindeneegg-Teemischung
—
Tisane Lindeneegg
8.–

Lindeneegg-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.