

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo	7.—
6 pièces, glutenfrei	
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
Tagessuppe	9.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
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.—
Croissant, confiture, beurre	4.—
Brot, Confiture, Butter	4.—
Müesli fait maison	9.—
glutenfrei	
Pão de queijo	7.—
6 pièces, glutenfrei	
Brunch (dimanche de 10.00–14.00)	30.—
Produits de la région à discrétion. Ein warmes Getränk inklusive.	

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

Ziegenkäse im Brickteig mit Salat

–

Croustillant de pâte filo au fromage
de chèvre, salade

12.—

Pulpo (MA) in Olivenöl mit Tomaten
und Kräutern

–

Poulpe (MA) à l'huile d'olive, aux
tomates et aux herbes fraîches

13.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Bio-Ossobuco mit Tannenschössling-Honig-Sauce,
Saisongemüse im Feuilleté

–

Ossobuco bio à la sauce au miel de
bourgeons de sapin, feuilleté aux
légumes de la saison

35.–

Knusprige Rösti mit sommerlichem
Gemüse und Oliven-Tomaten-
Vinaigrette

–

«Rösti» croustillante, légumes
éstimés, vinaigrette aux olives et
aux tomates séchées

27.–

DESSERT
NACHSPEISE

Zitronen-Tartelette mit
Holunderrahm

–

Tartelette au citron, crème fouettée
aux fleurs de sureau

12.–

Buttermilch-Pannacotta mit
marinierten Erdbeeren

–

Pannacotta au babeurre, fraises
marinées

9.–