

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

Gebratene Spargeln mit Rosen-
Harissa und Joghurt-Zitronen-Dip
—
Asperges vertes, harissa aux
pétales de rose, yaourt au citron
10.—

Bio-Rindstatar (80g/180g) mit
Himbeeressig, Kaffeeöl und
Baguette —
Tartare de boeuf bio (80g/180g),
vinaigre aux framboises, huile au
café, baguette
20.— / 35.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Gebratener Swiss-Lachs mit
Kräuter-Kruste, grünen Estragon-
Bohnen und Bratkartoffeln

–

Saumon suisse en croûte d'herbes,
haricots verts à l'estragon, pommes
de terre sautées

38.–

Caponata mit überbackenem
Ziegenkäse, Kräuter-Polenta und
Pinienkernen

–

Caponata, fromage de chèvre
gratiné, polenta aux herbes,
pignons de pin

27.–

DESSERT
NACHSPEISE

Lavendel-Zitronen-Kuchen mit
marinierten Beeren

–

Gâteau au citron et à la lavande,
baies marinés

9.–

Gebackener Rhabarber mit süßem
Labneh und Streuseln

–

Rhubarbe cuit au four, labaneh
sucré, crumble

10.–