

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	7.—
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 glutenfrei	9.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	7.—
Brunch (dimanche de 10.00–14.00) Produits de la région à discrétion. Ein warmes Getränk inklusive.	30.—

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

Birne im Speckmantel auf
Sellerienest mit Baumnüssen

–

Poire enrobée de lard,
nid de cèleri, noix

13.—

Ziegenkäse-Kugel mit Oliven-
knusper auf Randen-Carpaccio

–

Boulette de fromage de chèvre
aux éclats d'olive, carpaccio de
betterave

12.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Kaninchenschenkel mit Honig-
Thymianjus, Maronipolenta,
Wurzelgemüse, Lauchheu

–

Cuisse de lapin au jus de miel et de
thym, polenta aux marrons,
légumes racines, foin de poireau
34.–

Würzige «Pizokel» mit Radicchio,
Rosenkohl, Cassisschalotten, Salbei
und Käsechips

–

«Pizokel» au radicchio, choux de
Bruxelles, échalotes au cassis,
sauge et chips de fromage
26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Quittenmousse auf Schokoladen-
spiegel, caramelisierte Nüsse

–

Mousse aux coings, miroir
au chocolat, noix caramélisées
10.–

Sanddorn-Quark-Kuchen

–

Gâteau d'argousier au séré
9.–