

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

Blumenkohl-Safran-Suppe mit
sautierten Austern
—
Velouté de chou-fleur au safran,
huîtres sautées
15.—

Panierte Schwarzwurzel auf
Randen-Hummus mit Granatapfel
—
Salsifis panés, houmous à la
betterave, grenade
10.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Zweierlei Ente mit Rosa Pfeffer,
Orangensauce und Kartoffelgratin

–

Deux façons de canard aux poivre
rouge, sauce à l'orange, gratin
dauphinois

37.–

Malfatti mit Topinamburfüllung an
Trüffelbutter, Buchweizencrunch

–

Malfatti au topinambour, beurre
truffé, crunch de sarasin

28.–

DESSERT
NACHSPEISE

Poire Belle Hélène

–

Poire Belle Hélène

9.–

Kokoscreme mit frischer Kiwi und
Pistazien

–

Crème à la noix de coco, kiwi frais,
pistaches

11.–