

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

Markknochen mit knusprigem
Knoblauchbrot und Salatbouquet
—
L'os a moelle, pain croustillant à
l'ail, bouquet de salade
15.—

Geröstete Orange mit Honig,
Burrata, Granatapfel und Pistazien
—
Orange grillée au miel, burrata,
grenade et pistaches
12.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Geschmorte Rindsbacke mit
Polenta, süss-scharfem Apfel und
gebratenen Zwiebeln

–

Joue de boeuf braisée, polenta,
pomme douce-épicée piquant,
oignons rôtis

34.–

Tamarinden-Gemüse-Ragout mit
Blumenkohl-Kartoffelstampf und
Haselnuss-Gremolata

–

Ragoût de légumes au tamarin,
écrasé de pommes de terre au
chou-fleur, gremolata aux noisettes

26.–

DESSERT
NACHSPEISE

«Papanasi» mit Quitten-Safran-
Kompott und Mascarpone-Creme

–

«Papanasi», compote de coings au
safran, crème au mascarpone

12.–

Passionsfrucht-Cheesecake

–

Cheesecake aux fruits de la passion

9.–