

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.—
L'os a moelle (Markknochen), fleur de sel	14.—
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

Kaninchenleber-Paté mit Morcheln
und Sellerie-Apfel-Salat

–

Paté de foie de lapin aux morilles,
salade de cèleri à la pomme
15.–

Radieschensalat mit Granatapfel
und marinierten roten Zwiebeln

–

Salade de radis aux graines de
grenade, oignons rouges marinés
9.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Flammlachs (CH) mit Crème fraîche-
Dip, Ofenkartoffeln und Gemüse

–

Saumon flambé (CH), sauce à la
crème fraîche, pommes de terre au
four, légumes

37.–

Wildkräuter-Schafskäse-Strudel
mit Spargeln und Kresse-Öl

–

Strudel aux herbes sauvages et au
fromage de brebis, asperges, huile
au cresson

28.–

DESSERT
NACHSPEISE

Gebackener Rhabarber mit süssem
Labneh und Mandelcrunch

–

Rhubarbe au four, labaneh
sucré, crunch aux amandes

10.–

Lavendelpudding mit frischen
Erdbeeren

–

Pudding à la lavande, fraises

8.–