

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.—
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	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

Rindsfilet-«Lasagne» mit
gebratenem Frühjahrsgemüse

–

«Lasagne» de filet de boeuf,
légumes printaniers grillés

16.–

Pide mit Feta und Spinat, geröstete
Cashewnüsse und Granatapfel

–

Pide à la féta et aux épinards, noix
de cajou torréfiées, grenade

11.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Kaninchenschenkel an Morchel-
Pilz-Sauce mit Spargeln und Reis

–

Cuisse de lapin, sauce aux morilles
et aux champignons, asperges, riz
37.–

Frühlingszwiebel-Polenta
mit gratiniertem Mönchsbart
und frittierten Brennesseln

–

Polenta aux oignons de printemps,
barba di frate gratiné, ortie frite
25.–

DESSERT
NACHSPEISE

Mohn-Mandel-Törtchen
mit Salzkaramell

–

Tartelette aux graines de pavot
et aux amandes, caramel fleur
de sel
9.–

Ricotta-Griess-Kuchen mit Zitrone
und Rosmarin

–

Gâteau de semoule à la ricotta,
au citron et au romarin
8.–