

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

Melonen-Feta-Salat mit Minze und Pinienkernen	—
Salade de melon et féta, à la menthe et aux pignons de pin	9.—

Bouillabaisse marseillaise (CH/DE), Rouille, Parmesan, Baguette	—
Bouillabaisse marseillaise (CH/DE), rouille, parmesan, baguette	15.— / 35.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Ganze Wachtel aus der Region an
Zitronen-Ingwer-Sauce mit
Tomaten-Bulgur und Aubergine

–

Caille entière de la région, sauce au
citron et gingembre, boulgour à la
tomate, aubergine

37.–

Knackiges Saisongemüse mit
Joghurdip, Kräuter-Dattel-Chutney
und Bratkartoffeln

–

Légumes de saison, sauce au
yaourt, chutney d'herbes fraîches
aux dattes, pommes de terre rôties

26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Hausgemachtes Baklava

–

Baklava maison

9.–

Zitronen-Lavendel-Kuchen mit
frischen Beeren

–

Gâteau au citron et à la lavande,
baies fraîches

9.–