

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.—
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

Pikanter Auberginen-Harissa-Salat
mit Granatapfel

–

Salade d'aubergines épicée à
l'harissa, graines de grenade

11.–

Kräuter-Waffel mit Sockeye Wild-
lachs (Alaska) und Crème fraîche

–

Gaufre aux herbes, saumon sauvage
«Sockeye» fumé (Alaska), crème
fraîche

15.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Lammracks (IRL) mit orientalischem
Reis-Linsen-Salat, grillierter
Nektarine und Dattel-Labneh

–

Racks d'agneau (IRL), salade
orientale au riz et aux lentilles,
nectarine grillée, labneh aux dattes

37.–

Soba-Nudeln mit Räuchertofu,
Cherrytomaten, Erdnüssen und
Basilikum

–

Nouilles «Soba», tofu fumé,
tomates cerises, cacahuètes
et basilic

27.–

DESSERT
NACHSPEISE

Schoko-Tarte mit Sesam und
Beeren

–

Tarte au chocolat et au sésame,
baies fraîches

10.–

Himbeer-Zitronen-Creme

–

Crème aux framboises et au citron

8.–