

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

Tomaten-Ingwer-Salat mit
caramelisiertem Tofu
—
Salade de tomates au gingembre,
tofu caramélisé
10.—

Bio-Rindstatar (CH) mit
hausgemachtem Brioche und
Pickles
—
Tartare de boeuf bio (CH),
brioche maison, pickles
80g à 20.—/180g à 38.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Alpenzander-Filet (CH) mit Joghurt
und eingelegter Zitrone, gegrillte
Wassermelone, Olivenbratreis

–

Filet de sandre des alpes (CH) au
yaourt, pastèque grillée, riz aux
olives

38.–

Dal Bhat (nepalesisches Linsen-
Gemüse-Curry) mit Kartoffeln,
Szechuan-Gurken und Chapati

–

Dal Bhat (curry népalais aux len-
tilles et aux légumes), pommes
de terre, concombre au poivre de
Sichuan, chapati

26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Kirscheis auf Nusscrumble mit
Crème fraiche

–

Glace aux cerises, crumble aux noix,
crème fraîche

9.–

Feigen-Küchlein mit Salzkaramell

–

Tartelette aux figues et au caramel
salé

10.–