

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

Roh marinierte Jakobsmuscheln
(NOR/NL) mit Verjus, Chili und
Traube

—
Coquilles St. Jacques (NOR/NL)
cruces marinées au verjus, chili et
raisin
15.—

Gefülltes Weinblatt, geschmorte
Peperoni, Labneh und Pinienkerne

—
Feuille de vigne farcie au riz,
poivrons braisés, labneh,
pignons de pin
13.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Tafelspitz (CH) mit Meerrettich-
sauce, böhmische Knödel, marinier-
tes Kräuter-Grill-Gemüse

–

«Tafelspitz» (CH) à la sauce au
raifort, quenelles bohémiennes,
légumes grillés marinés aux herbes
37.–

Oliven-Falafel mit Nektarinen-
Chutney, «Thai-bouleh» und Salat

–

Falafel aux olives, chutney aux
nectarines, «thai-bouleh», salade
26.–

DESSERT
NACHSPEISE

Zitronen-Tiramisu

–

Tiramisu au citron
9.–

Semifreddo al miele mit Nuss-
krokant und Beeren

–

Semifreddo al miele, croquant aux
noix, baies fraîches
11.–