

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.—
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 maison	9.—
glutenfrei	
Pão de queijo	7.—
6 pièces, glutenfrei	
Brunch (dimanche de 10.00–14.00)	30.—

Produits de la région à discrédition. 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

Kokos-Pastinaken-Suppe mit Limette und Meeresfrüchten (l, VNM Bio)

—

Soupe au panais et à la noix de coco, fruits de mer (l, VNM Bio), citron vert

15.—

Randen-Carpaccio mit Honig-Vinaigrette und Labneh-Kräuter-Bällchen

—

Carpaccio à la betterave, vinaigrette au miel, perles de labneh aux herbes

13.—

PLAT PRINCIPAL

HAUPTSPEISE

DESSERT

NACHSPEISE

Warmes Roastbeef mit Kräuter-
kruste, Kartoffelgratin, Gemüse und
Beurre noisette

–

Roastbeef chaud avec croûte aux
herbes, gratin dauphinois, légumes,
beurre noisette

38.–

Buchweizen-Blini mit Sauerkraut,
Birne und warmem Ziegenkäse

–

Blini au sarrasin, choucroute, poires,
fromage de chèvre chaud

26.–

Millefeuille mit Apfel und
Salzkaramell

–

Millefeuille aux pommes,
caramel salé

13.–

Safran-Mascarpone mit Kumquatt-
Kompott und Sesam-Krokant

–

Mascarpone au safran, compote au
kumquat, croustillant au sésame

11.–