

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-Küchlein) glutenfrei	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	9.—

MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	5.—
Brot, Confiture, Butter	5.—
Müesli maison glutenfrei, auf Wunsch vegan	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

Swisslachs-Tataki mit Rettich-
Kräuter-Sesam-Salat

–

Tataki de saumon suisse, salade de
radis aux herbes et au sésame
17.–

Chicorée-Radicchio-Salat mit
Zitrusfrüchten, Miso, Pecorino und
gerösteten Mandeln

–

Salade d'endives et de chicorino
aux agrumes et au miso, pecorino,
amandes grillées
11.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Entenbrust (F) an Hagebuttenjus
mit Maroni-Polenta und Kürbis

–

Poitrine de canard (F) à la sauce au
cynorhodon, polenta aux marrons,
potiron

37.–

Ziegenkäse im Nussmantel mit
Rande und Süsskartoffel aus dem
Ofen, gerösteter Rosenkohl und
Sauservinaigrette

–

Fromage de chèvre enrobé de noix,
betteraves et patates douces au
four, choux de Bruxelles grillés,
vinaigrette au bourru

27.–

DESSERT
NACHSPEISE

Birnen-Millefeuille mit Salzkaramell

–

Millefeuille à la poire, caramel salé

12.–

Matcha-Crème brûlée

–

Crème brûlée au matcha

11.–