

## KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo	8.—
6 pièces, glutenfrei	
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
Tagessuppe	9.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladen-Küchlein)	8.—
glutenfrei	
Sélection de fromages, noix, fruits secs	11.—

## MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	5.—
Brot, Confiture, Butter	5.—
Müesli maison	6.—/10.—
glutenfrei, auf Wunsch vegan	
Pão de queijo	8.—
6 pièces, glutenfrei. (Take away: 15 pièces surgelées à 13.50)	
Brunch (dimanche de 10.00–14.00)	30.—
Produits de la région à discrétion. 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. 8.1% MWST.  
Tous les prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

## ENTRÉE VORSPEISE

Kohlrabi- «Som Tam» mit Erdnüssen, Koriander und Chili  
—  
«Som Tam» au chou pomme, aux cacahuètes, coriandre et chili  
14.—

Gebratene Lamm-Leberli (Ferme des Advins) mit Kräutern und Blüten, Randen und Rhabarber-Pickles  
—  
Foie d'agneau (Ferme des Advins) grillé aux fines herbes et aux pétales de fleurs, betterave et pickles de rhubarbe  
17.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Gebratene Rindsentrecôte-Streifen  
(CH) mit Fichtenhonig-Pfeffer-  
Marinade, Jasminreis, Gurken-Salsa  
und pikanten Rüepli

–

Tranches d'entrecôte de boeuf (CH)  
marinées au miel de bourgeons de  
sapin et au poivre, riz au jasmin,  
salsa de concombre et carottes  
épicées

42.–

Bohnen-Feuertopf mit grünem  
Spargel, Cime di rapa, Peterlipesto  
und «tête dure»

–

Pot au feu aux haricots blancs et  
légumes verts, pesto au persil et  
«tête dure»

31.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Dunkles Schokoladenmousse mit  
geschlagener Crème fraîche und  
Olivenöl

–

Mousse au chocolat noir, crème  
fraîche fouettée, huile d'olive

12.–

Caramelisiertes Rhabarberkompott  
mit Vanillecrème und Haselnuss-  
crumble

–

Compote de rhubarbe  
caramelisée, crème à la vanille,  
crumble aux noisettes

12.–