

## 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

Brennnessel-Kokos-Suppe mit  
knusprigen Poulet-Ailerons (CH)  
Nachtkerzensamen und Sesam  
—  
Velouté d'orties à la noix de coco,  
ailerons de poulet croustillants  
(CH), graines d'onagre et sésame  
17.—

Buchweizen-Blini mit grillierten  
Radieschen und Kräuterquark  
—  
Blini au sarrasin, radis grillés et  
séré aux fines herbes  
14.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Gebratenes Alpen-Zanderfilet  
(Frutigen) mit grillierten weissen Spargeln, Knusper-Kartoffeln, Rouille und Haselnüssen

–

Filet de sandre des alpes (Frutigen), asperges blanches grillées, pommes de terre croustillantes, rouille et noisettes

42.–

Harissa-Halloumi, geröstete junge Rüebli mit Sonnenblumenkern-Tahina, Jura-Hirse mit Sonnenblumenkern-Crunch –

Halloumi au harissa, carottes jeunes rôties, tahina aux graines de tournesol, millet du Jura et graines de tournesol croustillantes

29.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Tannenschössling-Joghurt-Glace mit marinierten Erdbeeren und Mandelhippe

–

Glace aux bourgeons de sapin au yaourt, fraises marinées et tuile aux amandes

13.–

«Kouign amann»  
(bretonischer Butterkuchen)

–

«Kouign amann»  
(Gâteau breton au beurre)

11.–