

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	8.—
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	11.—

MATIN

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

ENTRÉE

VORSPEISE

Tomatenkaltschale mit confierten
Tomaten, Olivencrumble und
schwarzem Knoblauch-Kräuter-Öl

–

Gazpacho de tomates, tomates
confites, crumble aux olives et huile
à l'ail noir et aux fines herbes

14.–

Knuspriges Poulet-Aileron (CH)
mit Holunder-Gurken-Parfait und
Aprikosen-Chutney

–

Aileron de poulet croustillant (CH),
parfait aux concombres et à la fleur
de sureau, chutney aux abricots

17.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Lachsforellenfilet (La Heutte) im
Gewürzmantel, gebratene Peter-
silien-Tomate, Vermicelli-Reis und
Salzzitronen-Sauerrahm-Dip

–

Filet de truite saumonée (La Heutte)
enrobé d'épices, tomate grillée au
persil, riz aux vermicelles et sauce
crème fraîche au citron confit
39.–

Zucchini-Polpette auf Auberginen-
Fenchel-Sauce mit Pistazienpesto,
pikanter Ricotta und Körner

–

Boulettes de courgette, sauce
aux aubergines braisés et au
fenouil, pesto aux pistaches, ricotta
au piment et graines
31.–

DESSERT
NACHSPEISE

Gebackene Nektarine mit Salbei-
glace und gerösteten Pinienkernen

–

Nectarine au four, glace à la sauge,
pignons de pin grillés
11.–

Brombeer-Tiramisu

–

Tiramisu aux mûres
12.–