

## 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

Kürbiscrème mit Bieler Stracciatella, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

–

Crème de potiron, stracciatella biennoise, graines de courge grillées et huile de graines de courge

15.-

Reh-Baklava (CH) mit Kornell-Kirschen-Reduktion und Kräuterbouquet

–

Baklava à la viande de chevreuil (CH), sauce cerise-cornouille et bouquet aux fines herbes

18.-

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Edelstück vom Bio-Rind nach  
Tagesangebot mit knusprigen  
Polenta-Stäbchen, Saisongemüse  
und Chimichurri

–

Viande de boeuf bio noble selon  
l'offre du jour, bâtonnets de polenta  
croustillants, légumes de saison et  
chimichurri

43.-

Lauch-Pilz-Wellington an Rotwein-  
Jus, Rüeblli-Stampf und geschmor-  
ter Radicchio mit Rotkohl-Pickles

–

Wellington aux champignons et  
poireaux, jus au vin rouge, écrasé  
de carottes, radicchio braisé et  
pickles de chou rouge

35.-

DESSERT  
NACHSPEISE

Würziger Lebkuchen mit Sauer-  
rauhm und Gewürz-Crumble

–

Pain aux épices, crème fraiche et  
crumble aux épices

11.-

Pawlowa mit Zitrus-Sorbet,  
Zitrus-Salat und caramelisierten  
Haselnüssen

–

Pavlova, sorbet et salade aux  
agrumes, noisettes caramelisées

13.-