

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	2.50
Pain au chocolat	4.—
Croissant ou pain, confiture, beurre	6.—
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

Grillierte Endivie an Vinaigrette mit
Miso-Karamell, Sprossen und
pikanten Körnern

—

Endive grillée avec vinaigrette,
caramel au miso, pousses et graines
au piment

14.-

Tortelloni mit Bio-Rindsragout-
Füllung (CH), Jus und geriebenem
«Tête dure»

—

Tortelloni au ragoût de boeuf bio
(CH) et son jus, «tête dure» râpé

18.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

«Khoresht-e Beh» (geschmortes Bio-Lamm, Ferme des Advins) mit persischem Reis, gerösteten Rüeblli und Tamarinden-Joghurt

–

«Khoresht-e Beh» (viande d'agneau bio braisée, Ferme des Advins), riz persan, carottes rôties et yaourt au tamarin

43.-

Omelette an Pilzrahmsauce mit Kräuterseitling-Salat, Haselnüssen, Kapern und Kräutern

–

Omelette aux champignons à la crème, salade de pleurotes royales, noisettes, câpres et fines herbes

35.-

DESSERT
NACHSPEISE

Churros mit Apfelmus, Schokoladensauce und süsser Crème fraîche

–

Churros, purée de pommes, sauce au chocolat et crème fraîche

12.-

Lorbeerglace mit eingelegten Kumquats, Olivenöl und Mandel-Krokant

–

Glace à la feuille de laurier, kumquats confits, huile d'olive et croquants aux amandes

11.-