

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	2.50
Pain au chocolat	4.—
Croissant ou pain, confiture, beurre	6.—
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, Fisch und Brot. Ausnahmen werden deklariert.

Toutes nos viandes, nos poissons et notre pain 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

Geräucherte Entenbrust (F) mit
confiertem Knoblauch, haus-
gemachtes Sauerteig-Brot,
gesalzene Butter

–

Magret de canard fumé (F), ail
confit, pain au levain maison,
beurre salé

17.—

Grillierter Vinaigrette-Lauch mit
Randen-Tahina, Randen-Pickles und
Haselnüssen

–

Poireau vinaigrette, sauce tahin
à la betterave, pickles de betterave
et noisettes

14.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Rinds-Saltimbocca (Bio-Hof Solanum) mit Barba di frate, Gemüse, Pilaw-Reis und Kräuter-Bärlauch-Sauce

–

Saltimbocca de boeuf (Ferme bio Solanum), barba di frate, légumes, riz pilaf et sauce à l'ail des ours et aux herbes

41.–

Paniertes Sellerieschnitzel mit Misomayonnaise, geräucherten Rübli, Rüblipuree und Kabissalat

–

Escalope panée de céleri, mayonnaise au miso, carottes fumées, purée de carottes et salade de chou

34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Kokos-Pudding mit Dörrpflaumen-coulis

–

Pudding à la noix de coco, sauce aux prunes séchées

12.–

Cheesecake mit Salzkaramell

–

Cheesecake au caramel salé

11.–