

## 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)	
<b>Brunch (dimanche de 10.00–14.00)</b>	<b>30.—</b>
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

Taco mit Rindfleisch-«Gravlax»  
und gerösteten Pilzen, Salsa  
macha, Crème fraîche und rosa  
Zwiebelpickles

–

Taco à la viande de boeuf «gravlax»  
et aux champignons, salsa macha,  
crème fraîche, pickles d'oignon  
rouge  
18.—

Rüebli-Tatar mit Rüebli-Mus und  
Randen-Schalotten-Jelly, haus-  
gemachtes Brioche

–

Tartare de carottes sur sa purée,  
gelée acidulée de betteraves et  
d'échalotes, brioche maison  
15.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Bio-Lammrollbraten (Ferme des Advins) mit Pistazien-Feigen-Füllung, Bulgur, Sprossenbrokkoli und Dattel-Labneh

–

Roulade d'agneau bio (Ferme des Advins) farcie aux pistaches et aux figues, boulgour, brocoli à jets et labné aux dattes

41.–

Spinat-Spätzli an Bärlauch-Pesto mit Pecorinoflan und Lauchheu

–

Spätzli aux épinards, pesto à l'ail des ours, flan au pecorino et foin de poireaux

34.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Baskischer «Burnt» Cheesecake

–

Cheesecake «brûlé», façon basque  
11.–

Beignets mit Zimtzucker und Zitruscreme

–

Beignets au sucre et à la cannelle, crème aux agrumes  
13.–