

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.	

ENTRÉE VORSPEISE

Marinierter Hecht (CH) mit Rhabarber-Auguachile, Erdbeeren und Radisli

—

Brochet mariné (CH) à l'aguachile de rhubarbe, fraises et radis
18.—

Miso-Tofu mit Romesco-Sauce und Sesam-Spinat

—

Tofu au miso à la sauce romesco, épinards au sésame
15.—

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.

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

«Maiale tonnato» Lindenegg
(Bio-Schweinsbraten mit Sauce aus
Schweizer Fisch), caramelisierter
Fenchel, Salsa verde, Pickles und Wild-
kräuter-Kartoffeln

–

«Maiale tonnato» Lindenegg (rôti de
porc bio à la sauce au poisson suisse),
fenouil caramélisé, salsa verde, pickles
et pommes de terre aux herbes sau-
vages

39.–

Gebackener Broccoli mit Kardamom
und Joghurt, Tatsoi, junge Rüebli,
Kräuterreis und geröstete Mandeln

–

Broccoli au four au cardamome et au
yaourt, tatsoi, jeunes carottes, riz aux
fines herbes et amandes grillées

34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Waldmeister-Pannacotta mit
Brennnessel-Frit

–

Pannacotta au sirop d'aspérule,
ortie frit

11.–

Holunderblüten-Küchlein mit Erd-
beerglace und frischen Erdbeeren

–

Beignets de fleurs de sureau, glace
aux fraises et fraises fraîches

13.–