

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.—

ENTRÉE VORSPEISE

Käseflan auf geschmortem Kohlrabi, knackiger Kohlrabi-Salat und frittierte Kräuter

–

Flan de fromage, chou pomme braisé, salade croquante de chou pomme et fines herbes frites
15.–

Würziges Poulet-Aileron (Bargen) mit Brennessel-Suppe und geröstetem Buchweizen

–

Aileron de poulet (Bargen) épicé, potage d'ortie et sarrasin grillé
17.–

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

Lachsforellen-Filet (La Heutte) mit
Reisknusper, weisser Spargel mit
Radieschen, Ofenkartoffeln und
Bärlauch-Mayonnaise

–

Filet de truite saumoné (La Heutte),
croquant de riz, asperges blanches
et radis, pommes de terre au four et
mayonnaise à l'ail des ours

39.–

Petersilien-Gnocchi an Wildkräu-
terpesto mit Rhabarber, Fenchel
und gerösteten Haselnüssen

–

Gnocchi au persil et au pesto aux
herbes sauvages, rhubarbe, fenouil
et noisettes grillées

35.–

DESSERT
NACHSPEISE

Pannacotta mit Veilchen-Sirup und
Erdbeeren

–

Pannacotta au sirop de violettes,
fraises

13.–

Ricotta-Polentakuchen mit
Schokoladen-Glace und fermentier-
tem Kirschen-Sirup

–

Gâteau à la ricotta et au mais, glace
au chocolat et sirop fermenté aux
cerises

12.–