

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	
Affogato (Glace Fior di Latte maison)	8.50
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	

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

Knuspriges Zucchetti-Involtini mit Ricotta-Füllung, Zitrusalat und fermentierten Beeren

—

Involtini de courgette croustillant farci à la ricotta, salade aux agrumes et baies fermentées

14.—

Fisch-Küchlein (regionaler Fisch nach Tagesangebot) mit Auberginen-Purée, eingelgter Zitrone, Joghurt und Dill

—

Galette de poisson (de la région, selon l'offre du jour), caviar d'aubergine, citron confit, yaourt et aneth

17.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Cevapcici (Bio-Rind und -Schwein)
mit Sommer-Kartoffelstampf mit
Fenchel, Pfirsichen, Safran und
Basilikum

–

Cevapcici (boeuf et porc bio), purée
de pommes de terre estivale,
fenouil, pêche, safran et basilic
39.–

Vegetarische Bouillabaisse mit
Rüebliachs, Gurkenperlen, Grill-
gemüse, Rouille und Croûtons

–

Bouillabaisse végétarienne au
«saumon» de carottes, perles de
concombre, légumes grillés, rouille
et croûtons

34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Merträbeli-Clafoutis mit Fior di
Latte-Glace –
Clafoutis aux groseilles, glace fior di
latte
13.–

Kokos-Milchreis mit Kardamom,
Pistazien und Beeren –
Riz au lait de coco et à la carda-
mome, pistaches, baies
11.–

Bio-Käseplättchen mit Süsswein
nach Tagesangebot –
Sélection de fromages bio, vin doux
selon l'offre du jour
19.– / 11.– (ohne/sans vin)