

## 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                             |          |

## ENTRÉE VORSPEISE

Lachsforellen-Filet (La Heutte) mit  
Buchweizen-Fenchelsalat, Johannis-  
beeren und Dill-Espuma

—

Filet de truite saumoné (La Heutte),  
salade de fenouil au sarrasin,  
groseilles et mousse à l'aneth  
18.—

Gurken-Ceviche mit Sesam-  
Knusper und Beeren

—

Ceviche de concombre, sésame  
croquant et baies  
13.—

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

Pikanter Bio-Rindfleischsalat mit  
Miso-Aubergine, Safranreis, Kür-  
biskern-Tomaten-Salsa, eingelegtem  
Rhabarber und Röstzwiebeln

–

Salade de viande de boeuf bio épicé,  
aubergine au miso maison, riz au sa-  
fran, salsa de graines de courge et to-  
mates, pickles de rhubarbe et oignons  
frits

40.–

Geräucherte Tomate und geröstete  
Aprikosen mit Feta-Chantilly und Perl-  
couscous, caramelisierte Körner

–

Tomate fumée et abricots rôtis, féta  
fouettée, «perles» de couscous et  
graines caramélisées

34.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Grillierter Pfirsich mit Zitronengras-  
Kokos-Glace, Korianderöl und Mandel

–

Pêche grillée, glace citronnelle-noix de  
coco, huile au coriandre et amandes

13.–

Kirschen-Glace mit Nusscrumble und  
süßer Crème fraîche

–

Glace aux cerises, crumble aux noix,  
crème fraîche sucrée

11.–

Bio-Käseplättchen mit Süsswein nach  
Tagesangebot –

Sélection de fromages bio, vin doux  
selon l'offre du jour

19.– / 11.– (ohne/sans vin)