

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

Thailändischer Siedfleischsalat (Bio-Rind) mit Glasnudeln, gerösteten Erdnüssen und Koriander

—

Salade de viande de boeuf bio et vermicelles façon thaï, cacahuètes grillées et coriandre

18.—

Rosarotes Oeuf mimosa mit Aioli auf Zucchini-Salat mit Löwenzahn-Balsamico, fermentierte Blaubeeren, Pangrattato

—

Oeuf mimosa rose à la sauce aioli, salade de courgettes au vinaigre balsamique au pissenlit, myrtilles fermentées, pangrattato

14.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Bio-Lammspiess mit Pflaumen und
Zimt auf pikantem Sommer-Himbeer-
coulis, Gemüsebeet mit weissen
Bohnen und Fladenbrot

–

Brochette de viande d'agneau bio et
prunes à la cannelle, coulis relevé à la
framboise, haricots blancs et pain pita
39.–

Auberginen-Schnitzel mit Limet-
ten-Mayonnaise und Nektarinen-
Salsa, «Smashed Potatoes» und
Gurkensalat

–

Escalope panée d'aubergine, mayon-
naise au citron vert, salsa à la nectar-
ine, «Smashed Potatoes» et salade de
concombre

34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Millefeuille mit Crème patissière,
Brombeeren und Rosenblüten –
Millefeuille à la crème patissière et
aux mûres, pétales de rose

13.–

Rosmarin-Pannacotta mit
gebratenem Pfirsich –
Pannacotta au romarin, pêche
grillée

11.–

Bio-Käseplättchen mit Süsswein
nach Tagesangebot –
Sélection de fromages bio, vin doux
selon l'offre du jour

19.– / 11.– (ohne/sans vin)