

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

Grillierter Melonenschnitt mit
Sherryessig (100% Pedro Ximénez),
Pistazienpesto und Bieler
Stracciatella

—

Tranche de pastèque grillée au
vinaigre sherry (100% Pedro
Ximénez), pesto aux pistaches et
stracciatella Biennoise

15.—

Ceviche mit regionalem Fisch nach
Tagesangebot auf geröstetem
Pfirsichpuree, Erdnuss und Korian-
der

—

Ceviche de poisson de la région
selon l'offre du jour, purée de pêche
grillée, cacahuètes et coriandre

18.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Bio-Kalbstafelspitz, geräucherter
Kartoffelsalat an Verjusette und
geschmorte Miso-Aubergine

–

«Tafelspitz» de veau bio, salade de
pommes de terre fumées à la
verjusette, aubergine braisée au
miso

43.–

Zitronen-Sesam-Feta aus dem Ofen,
Grillgemüse, Honigtomaten und
Kräuter-Bulgur

–

Féta au citron et au sésame au four,
légumes grillés, tomates au miel et
boulgour aux fines herbes

35.–

DESSERT
NACHSPEISE

Buchweizen-Blini mit eingelegten
Beeren und Baiser –

Blini au sarrasin, baies confites,
meringue

13.–

Limetten-Matcha-Tarte mit
Pistazien und Beeren –

Tarte au citron vert et matcha,
pistaches, baies

14.–

Bio-Käseplättchen mit Süsswein
nach Tagesangebot –

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

19.– / 11.– (ohne/sans vin)