

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

Hausgemachter «Rollmops» aus
Schweizer Felchenfilet, Tartare-
sauce und eingemachte Tomaten
—

«Rollmops» maison (filet de féra
suisse), sauce tartare et tomates
confites
17.—

Geräuchertes Käsemousse mit
Kapuzinerpesto, Algen, Pickles und
Buchweizen-Blini
—

Mousse de fromage fumé, pesto de
capucins, algues, pickles et blini au
sarrasin
13.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Geschmorter Bio-Schweinebauch
mit Ras el-Hanout, Perl couscous,
Safran-Rosinen-Blumenkohl und
Jus –

Poitrine de porc bio braisée au
Ras el-Hanout et son jus, perles de
couscous, chou-fleur au safran et
raisins secs
41.–

Halloumi-Pilz-Spiess mit
albanischen Vollkornspätzli mit
Oliven, Kabis-Pickles und Wirsing-
Rahm-Sauce –
Brochette de halloumi et cham-
pignons, spätzli complets albanais
aux olives, pickles de chou rouge et
chou de Milan à la crème
36.–

DESSERT
NACHSPEISE

Birne Belle Hélène –
Poire Belle Hélène
13.–

Maroni-«Mont Blanc» mit Beurre
Noisette-Biscuit und fermentiertem
Brombeer-Sirup –
«Mont Blanc» aux marrons,
biscuit au beurre noisette et sirop
de mûres fermentées
14.–

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