

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

Randencarpaccio «tonnato» mit
Guanciale, Pickles und Mandeln

—

Carpaccio de betterave «tonnato»,
Guanciale, pickles et amandes
17.—

Confierte Schalotten mit Topinam-
bur-Puree, Eigelb, grünes Öl und
Lauchheu

—

Echalotes confites, purée de
topinambour, jaune d'oeuf, huile
verte et foin de poireaux
15.—

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

Bio-Rinds-Edelstück mit Thai-Chimichurri, Kohl-Kokos-Thoran, Basmatireis und Röstzwiebeln

–

Entrecôte de boeuf bio, chimichurri façon thaï, thoran de chou à la noix de coco, riz basmati et oignons frits
44.–

Gemüsepastete im Teigmantel mit Wurzelgemüse, Bieler Rahm-Sauerkraut und Kürbis-Quittenchutney

–

Pâté en croûte végétarien aux légumes racines, choucroute biennoise à la crème et chutney de coings et potiron
34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Zitronen-Crème brûlée mit gerösteten Zitrusfrüchten – Crème brûlée au citron, agrumes grillés

13.–

Schokoladen-Mousse-Tarte mit caramelisierten Pinienkernen – Tarte au mousse au chocolat, pignons de pin caramélisés
12.–

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