

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

Gerösteter Topinambur an Verjus-
Sauerkraut-Vinaigrette mit wilden
«Kapern», Haselnüssen und
Topinambur-Chips

—

Topinambour grillé, vinaigrette ver-
jus-choucroute, «câpres» sauvages,
noisettes et chips de topinambour
14.—

Geräucherte Forelle mit Mohn-
mayonnaise, Kartoffelstroh und
Nüssler

—

Filet de truite fumé, mayonnaise
maison aux graines de pavot,
pommes paille et doucette
17.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Paniertes Kokos-Pouletschnitzel
(Bargen) mit Erdnuss-Sauce und
grünes Ingwer-Gemüse im Reis-
papier-Körbchen –
Escalope panée de poulet (Bargen)
à la noix de coco, sauce cacahuètes,
légumes verts au gingembre, panier
au papier de riz
38.–

Quarknocken mit Federkohlchips,
Kürbiscreme, Bergkäse, Kräuter
und Löwenzahn-Balsamico
–
Quenelles au séré, chips de chou
kale, purée de courge, fromage
berger, fines herbes et vinaigre
balsamique au pissenlit
34.–

DESSERT
NACHSPEISE

Sacristain mit süsser Mandelcreme
und Honig –
Sacristain, crème aux amandes et
miel
13.–

Passionsfrucht-Curd-Törtchen mit
Meringue und Creme double –
Tartelette au fruit de la passion,
meringue et crème double
13.–

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