

## KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	8.—
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
Tagessuppe	9.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladen-Küchlein) glutenfrei	8.—
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 glutenfrei, auf Wunsch vegan	6.—/10.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei. (Take away: 15 pièces surgelées à 13.50)	8.—
Brunch (dimanche de 10.00–14.00) Produits de la région à discrétion, boissons exclues	30.—

## ENTRÉE VORSPEISE

Knusprige Schweinebauch-Streifen,  
geräucherte Rüebli-Rolle, Federkohl  
und Algen-Dashi –  
Effiloché de poitrine de porc  
croustillante, rouleau de carottes  
fumées, chou kale et dashi d'algues  
18.—

Gebackene Rande mit Wasabi-  
Labneh, grünem Öl und Soja-  
Sonnenblumenkernen –  
Tranches de betterave au four avec  
labneh au wasabi, huile verte et  
graines de tournesol à la sauce soja  
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

Mit Bio-Lammfleisch gefüllter Wirz  
mit Jus, Wurzelgemüse und  
Kartoffeln aus dem Ofen und confi-  
erte Schalotten –  
Ballotine de chou farcie à la  
viande d'agneau bio et son jus,  
légumes-racines et pommes de  
terre au four, échalotes confites  
39.–

Paniertes Ei mit roten Zwiebelpick-  
les auf pikantem Rüebl-Süsskartof-  
fel-Dip, Lauch mit Berberitzen und  
Barba di frate –  
Œuf pané avec pickles d'oignons  
rouges sur une sauce relevée aux  
carottes et patates douces,  
poireaux aux baies d'épine-vinette  
et barba di frate  
35.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Mohnkuchen mit weisser  
Schoko-Chantilly und Kumquats  
–  
Gâteau aux graines de pavot, chan-  
tilly au chocolat blanc et kumquats  
12.–

Cheesecake mit Miso-Salzkaramell  
–  
Cheesecake, caramel salé au miso  
13.–

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