

## 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.—

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

«Wolkenbrot» mit Hüttenkäse,  
Oliven und Bärlauch-Erdnuss-Pesto  
–  
«Pain nuage» au cottage cheese,  
olives et pesto à l'ail des ours et aux  
cacahuètes  
15.—

Bio Zebu-Hohrücken (Ferme «Belle  
étoile») mit Kräuter-Buchweizen-  
Tempura und Wildkräuter-Chimi-  
churri  
–

Tranche d'entrecôte parisienne de  
zébu (Ferme «Belle étoile»),  
tempura au sarrasin de fines herbes  
et chimichurri aux herbes sauvages  
19.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Gebrautes Zanderfilet mit  
grillierten weissen Spargeln,  
Knusper-Kartoffeln, Rouille und  
Haselnüssen –

Filet de sandre des Alpes, asperges  
blanches grillées, pommes de terre  
croustillantes, rouille et noisettes  
39.–

Gnocchi mit Salzzitronen-Beurre  
Blanc, grünes Gemüse, geschmorte  
Schalotten und Pangrattato –  
Gnocchi, Beurre Blanc au citron  
confit, légumes verts, échalotes  
confites et pangrattato  
35.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Bienenstich –  
Nid d'abeille  
13.–

Pistazien-Schokoladen-Moelleux  
mit caramelisierten Pistazien –  
Moelleux aux pistaches et au  
chocolat, pistaches caramélisées  
14.–

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