

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, boissons exclues	

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

Bio-Rindfleisch-«Gravlax»-Carpaccio mit zweierlei Radieschen, frittierte Kapern, Käsespäne und Kräuterpesto –
Carpaccio de viande de boeuf bio façon «Gravlax», radis grillés et en pickles, câpres frits, copeaux de fromage et pesto aux fines herbes
18.–

Oeuf mimosa, Pangrattato, Wildkräuter-Knoblauch-Mayonnaise und Bärlauch-Knospen, Kräutersalat –
Oeuf mimosa, pangrattato, mayonnaise à l'ail et aux herbes sauvages, câpres d'ail des ours, salade aux fines herbes
15.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Gebratenes Saiblingsfilet (La Heutte)
an Zitronen-Thymiansauce, Kartoffel-
feldip, Spargeln, Rhabarber, grosse
weisse Bohnen und geröstete
Mandeln –

Filet d'omble chevalier grillé (La
Heutte), sauce au citron et thym,
crème de pommes de terre,
asperges, rhubarbe et haricots
blancs géants, amandes grillées
38.–

Randen-Spätzli mit Fenchel-
Zitronen-Pesto und caramelisier-
tem Fenchel, Blumenkohl-Pickles
und Käsechips –

Spätzli à la betterave et au pesto
fenouil-citron, fenouil caramélisé,
pickles de chou-fleur et chips de
fromage
35.–

DESSERT
NACHSPEISE

Marinierte Erdbeeren mit Crème
double und hausgemachter
Meringue –
Fraises marinées, crème double,
meringue maison
13.–

Berliner mit Crème Patissière-
Füllung und Apfelsauce –
Boule de Berlin farcie à la crème
patissière, purée de pommes
14.–

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