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

Pikanter Baumnuss-Granatapfel-Dip mit Ziegenfrischkäse und Körner-Knäckebrot –
Crème de noix et graines de grenade au piment, fromage de chèvre frais et cracker maison aux graines
14.–

Pulled Frischling (Kleinlützel) im Maisbrioche mit Popcorn und Zwetschgen-Chutney –
Marcassin effiloché (Kleinlützel), brioche au maïs, popcorn et chutney de pruneaux
17.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Bio-Lammragout mit Trockenfrüchten, Juwelenreis, Rüebli und Rande aus dem Ofen mit pikanten Marroni und gerösteten Mandeln –
Ragoût d’agneau bio aux fruits secs, riz persan, carottes et betteraves au four, marrons relevés et amandes grillées
42.–

Kürbisraviolo mit Pilzfüllung an Salbeibutter, Butternuss-Harissa-Crème, Tête dure und Feigen –
Raviolo de courge farcie aux champignons, beurre au sauge, crème de butternut au harissa, tête dure et figues
36.–

DESSERT
NACHSPEISE

Rosenwasser-Milch-Flan mit Himbeeren und Kataifi –
Flan de lait à l’eau de rose, framboises et pâte kataifi croustillante
14.–

Apfelrösti mit Zimtzucker und Fior di latte-Glace –
Rösti aux pommes, sucre à la cannelle et glace fior di latte
13.–

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