

KLEINE KARTE

14.30 – 18.00 & 22.30 – 23.30

GERÖSTETES BROT

MIT FRISCHKÄSE, GURKEN UND BASILIKUM

7.–

PIADINA

MIT JAMÓN SERRANO (ESP), MASCARPONE, RUCOLA UND PARMESAN

9.50

SPINATCREMESUPPE

MIT EIGELBSALZ

12.50

FRÜHLINGSHAFTER BLATTSALAT

MIT MARINIERTEN RADIESLI UND RAUCHMANDELBRÖSEL AN RHABARBER-VINAIGRETTE

13.50

BÄRLAUCH-BRATWURST MIT ROSA PFEFFER

MIT BLATTSALAT UND BRENNESSELSSEN

22.–

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM
(AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich)

27.–

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

12.–

BAUERNHOFGLACE-KÜBELI

NACH ANGEBO

8.–

CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–

Preise in CHF und inklusive MwSt.

NACHHALTIG, REGIONAL, FRISCH: DAS SIND, WENN IMMER MÖGLICH, UNSERE GRUNDPRINZIPIEN. DIE PRODUKTE KOMMEN TÄGLICH FRISCH VON LOKALEN LIEFERANTEN. DAS FLEISCH STAMMT (WO NICHT ANDERS DEKLARIERT) AUS DER SCHWEIZ. EIN TEIL DES GEMÜSES KOMMT AUS EIGENEM ANBAU IN SEEGRÄBEN.

EIN ANGEBO