

KLEINE SPEISEN

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

PFIRSICH-GAZPACHO VEGAN

MIT ESTRAGONÖL

12.50

SOMMERLICHER BLATTSALAT

MIT INGWER-GURKEN-PICKLES, BLAUBEEREN, CURRY-CASHEWNÜSSEN
AN BASILIKUMVINAIGRETTE

13.50

SOMMERBRATWURST MIT SCHWARZBIER UND ZWIEBELN

MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND ORANGEN-MOHN-SENF

29.–

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

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

27.–

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

12.–

GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER

NACH ANGEBOT

8.–

CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–

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.