

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

10.50

HOKKAIDOKÜRBISSUPPE

MIT ORANGENESPUMA

14.–

BLATTSALAT MIT PASTINAKEN-PICKLES

PFLAUMEN UND HOLUNDER-JOGHURT-DRESSING

14.–

HERBSTBRATWURST MIT STEINPILZEN UND COGNAC

MIT BLATTSALAT UND SCHWARZEM KNOBLAUCH-SAUERRAHM-SENF

24.–

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

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

29.–

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

13.–

GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER

NACH ANGEBOT

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.