

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

10.50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

MIT COMTÉ-BAGUETTE

(VEGAN)

14.–

12.50

WINTERLICHER BLATTSALAT

AN KARTOFFELDRESSING MIT BIRNEN UND BAUMNÜSSEN

14.–

WINTERBRATWURST

MIT DÖRRPFLAUMEN, LAUCH UND WEISSEM PORTWEIN

MIT BLATTSALAT UND HAGEBUTTENSENF

24.–

SPAGHETTINI

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM

(AUCH GLUTENFREI UND/ODER VEGAN 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.–

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.