

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

11.50

KÜRBISCREMESUPPE

MIT KIWI UND MOHN

14.50

HERBSTBLATTSALAT

AN TRAUBENDRESSING MIT CAMELISIERTEN BAUMNÜSSEN UND BROTCRISP

14.–

MARRONI-PREISELBEER-BRATWURST

MIT BLATTSALAT UND TRAUBENSENF

24.–

RINDSTATAR VIADUKT ^(BIO)

AUF CARNE-CRUDA-ART ZUBEREITET MIT PARMESAN, RUCOLA, TOAST UND BUTTER
80GR / 120G

26.– / 39.–

SPAGHETTINI

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM
(AUCH GLUTENFREI UND/ODER VEGAN ERHÄLTICH)

29.–

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

13.–

GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER

NACH ANGEBOT

8.–

CAFE GOURMAND

CAFE 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 ANGEBOT DER STIFTUNG NETZWERK FÜR SOZIALE ARBEIT, SPORT UND KULTUR **netz:werk**