

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

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

MIT COMTE-BAGUETTE

VEGAN

14.50

13.–

NÜSSLISALAT

MIT EI UND BROTCROÛTONS

MIT SPECK

14.50

16.–

WINTERBRATWURST (CHILI)

MIT BLATTSALAT UND FENCHELTENF

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 ERHÄLTlich)

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.