

# À la carte

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Fleisch und Fisch - Herkunft Schweiz  
Alle unsere Produkte sind in Bio-Qualität

*Preise in CHF.- inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer*

# Tapas

|  |     |
|--|-----|
| Dörrpflaumen, Speckmantel<br>(glutenfrei)                  | 9   |
| Hackfleischbällchen, Tomatensauce<br>(glutenfrei)          | 10  |
| Kartoffelkroketten, Käsefüllung<br>(glutenfrei)            | 8   |
| Frühlingsrolle, Dip<br>(vegan)                             | 9   |
| Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip<br>(glutenfrei, vegan) | 7   |
| Rüeblikroketten, Chutney<br>(glutenfrei, vegan)            | 8   |
| Champignons, Pesto der Saison<br>(glutenfrei, vegan)       | 9   |
| Eingelegtes Gemüse<br>(glutenfrei, vegan)                  | 9   |
| Gemischte Pilze al Aglio<br>(glutenfrei, vegan)            | 9.5 |
| Eingelegte Oliven<br>(glutenfrei, vegan)                   | 8   |

## Tapas Variation

|  |    |
|--|----|
| die Küche bereitet gerne ein wenig von allem<br>(auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei) |    |
| klein  | 36 |
| gross  | 45 |

## Vorspeisen

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Kastanien Amaretto Suppe</b><br>(glutenfrei, vegan)   | 15        |
| <b>Tagessuppe</b><br>(glutenfrei, vegan)<br>mit Schlagrahm   | 9.5<br>11 |
| <b>Feigen und Feta Bruschette</b><br>Rotweifeigen und Feta<br>auf getoastetem Ruchbrot<br>Blattsalat, Hausdressing     | 17        |
| <b>Rettich Carpaccio</b><br>Schwarzer Rettich, Apfel-Senfdressing,<br>karamellierte Apfelwürfel<br>(glutenfrei, vegan) | 17        |
| <b>Pesto-Champignons</b><br>Pesto der Saison, Blattsalat, Hausdressing<br>(glutenfrei, vegan)                          | 15        |

# Salate

|   |    |
|---|----|
| <b>Gemischte Blattsalate</b><br>(glutenfrei, vegan)   | 10 |
| <b>bunt assortierter Salat</b><br>(glutenfrei, vegan)   | 13 |
| <b>Chrüsimüsi-Salat</b><br>Chicorée, Chinakohl, Nüsse, Dörrfrüchte,<br>Orangen-Ingwer-Dressing<br><br>(glutenfrei, vegan)     | 15 |
| <b>Grosser Salatteller</b><br>Blattsalate, marinierten Rohkostsalate,<br>Hülsenfrucht- und Quinoasalat<br>(glutenfrei, vegan) | 23 |

# Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

|   |    |
|---|----|
| <b>Gnocchi – Tomaten</b><br>Tomatenrahmsauce, Parmesan                                      | 27 |
| <b>Gnocchi – Pesto</b><br>Pesto der Saison, Pinienkerne                                     | 29 |
| <b>Gnocchi - Gorgonzola</b><br>Rahm, Gorgonzola, pochierte Birnen, Nüsse                    | 30 |
| <b>Gnocchi – Forelle</b><br>Forellenfiletstreifen, Blattspinat,<br>Zitronen-Safranrahmsauce | 31 |

## Hauptspeisen Fleisch

|  |    |
|--|----|
| <b>Hausgemachtes Schweins - Cordon Bleu</b><br>Füllung und Beilage nach Wahl |    |
| <b>Empfehlung 1</b>  | 39 |
| – Speck, Knoblauch, Appenzellerkäse  |    |
| <b>Empfehlung 2</b>  | 40 |
| – Tagesangebot, wir geben gerne Auskunft                                     |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Lamm-Tajine</b><br>Marokkanisches Eintopfgericht<br>Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen<br>(glutenfrei)<br>Beilage nach Wahl |    |
| 1 Person  | 37 |
| 2 Personen  | 71 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b>   | 49 |
| Orangen-Dattelsauce, buntes Mischgemüse<br>(glutenfrei)<br>Beilage nach Wahl |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Schweinsmedaillons im Speckmantel</b>                                    | 43 |
| Prosecco-Rahmsauce, buntes Mischgemüse<br>(glutenfrei)<br>Beilage nach Wahl |    |

## Hauptspeise Fisch

|   |    |
|---|----|
| <b>Pochierte Lachsforellenfiletröllchen</b>             | 43 |
| Lauchrahmsauce, buntes Mischgemüse<br>Beilage nach Wahl |    |

## Beilagen nach Wahl

Pommes Duchesse (hausgemacht)  
Nudeln (hausgemacht)  
Pilaw Reis  
Cous-Cous  
Pommes Frites  
Bunt assortierter Salat

## Hauptspeise vegetarisch und vegan

|   |    |
|---|----|
| <b>Wirzroulade</b>  | 38 |
| Kürbis-Paneerfüllung, Pilzragoût<br>Buntes Mischgemüse<br>Beilage nach Wahl   |    |
| <b>Gemüse-Tajine</b> Marokkanisches Eintopfgericht<br>Gemüse der Saison, Kichererbsen<br>(glutenfrei, vegan)<br>Beilage nach Wahl |    |
| 1 Person  | 32 |
| 2 Personen  | 59 |

## Beilagen nach Wahl

Pommes Duchesse (hausgemacht)  
Hausgemachte Nudeln  
Pilaw Reis  
Cous-Cous  
Pommes Frites  
Bunt assortierter Salat

## Für unsere zukünftigen Stammgäste

|  |    |
|--|----|
| <b>Grüner Salat</b>  | 6  |
| <b>Rüebli Salat</b>  | 6  |
| <b>Tagessuppe</b>  | 6  |
| Wähle aus unserer Gnocchikarte:                                      |    |
| <b>Gnocchi vegetarisch</b>   | 13 |
| <b>Gnocchi mit Fleisch/Fisch</b>                                     | 16 |
| <b>Tages Pasta</b> mit Hackbällchen<br>und Tomatensauce              | 16 |
| <b>Räuberteller</b> (entere den Teller deiner Eltern)                | 0  |
| <b>SchniPoGrüSaMiSiGla</b>   | 23 |
| (Schweinsnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,<br>mit Sirup & Glace) |    |

Info: Fast alle unsere Speisen bieten wir für Kinder unter 12 Jahren zum reduzierten Preis an.

## Desserts

|  |          |
|--|----------|
| <b>Öpfelchüechli</b><br>Vanillesauce, Schlagrahm   | 14       |
| <b>Schoggichueche</b> , Schlagrahm<br>(glutenfrei)   | 12       |
| <b>Birnenstrudel</b><br>Zimptparfait, Schlagrahm   | 14       |
| <b>Mini-Caramelchöpfli</b> , Schlagrahm<br>(glutenfrei)  | 8        |
| <b>Tages-Dessert</b><br>(fragen Sie den Service)   | 9        |
| <b>Glühweingranitée</b><br>Lebkuchenbrösmeli<br>(vegan)  | 13       |
| <b>Traube-Dessert-Komposition</b><br>Für 2 Personen<br>kleine Auswahl unserer hausgemachten<br>Dessert-Spezialitäten | 29       |
| Diverse <b>Rahmglacés</b> und <b>Sorbets</b>   | 5/ Kugel |
| Portion Schlagrahm<br>(glutenfrei)   | 1.5      |
| Verzicht für guten Zweck (Spende an den Verein sorebo°)  |          |
| <b>Ich verzichte heute</b> (Spende)  | 15       |
| <b>Kein Hunger mehr</b> (Spende)   | 50       |
| <b>Eine ordentliche Portion</b> (Spende)   | 100      |