

# À la carte

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

*Preise in CHF.- inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer*

## Tapas

|  |   |
|--|---|
| Dörripflaumen, Speckmantel*<br>(glutenfrei)                | 8 |
| Hackfleischbällchen*, Tomatensauce<br>(glutenfrei)         | 9 |
| Kartoffelkroketten, Käsefüllung<br>(glutenfrei)            | 7 |
| Frühlingsröllchen, Dip<br>(vegan)                          | 8 |
| Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip<br>(glutenfrei, vegan) | 6 |
| Rüeblikroketten, Chutney<br>(glutenfrei, vegan)            | 7 |
| Champignons, Pesto der Saison<br>(glutenfrei, vegan)       | 8 |
| Eingelegtes Gemüse<br>(glutenfrei, vegan)                  | 8 |
| Gemischte Pilze al Aglio<br>(glutenfrei, vegan)            | 9 |
| Eingelegte Oliven<br>(glutenfrei, vegan)                   | 7 |

## Tapas Variation

die Küche bereitet gerne ein wenig von allem  
(auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)

klein 34  
gross 42

\* *Fleisch CH Bio-Knospe*

## Salate

|   |    |
|---|----|
| <b>grüne Blattsalate</b><br>(glutenfrei, vegan)   | 9  |
| <b>bunt assortierter Salat</b><br>(glutenfrei, vegan)   | 12 |
| <b>Chrüsimüsi-Salat</b><br>Blattsalate, Tomaten, Oliven, Gurken,<br>Himbeer-Dressing<br>(glutenfrei, vegan)                           | 14 |
| <b>Mit Feta</b><br>(glutenfrei)   | 16 |
| <b>Grosser Salatteller</b><br>Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,<br>Hülsenfrucht- und Quinoasalat, Früchte<br>(glutenfrei, vegan) | 21 |

## Vorspeisen

### Kaltschale

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Erbsen-Minze (glutenfrei, vegan) |    |
| Tomaten-Grissini (vegan)         | 13 |

### Tagessuppe

|                     |    |
|---------------------|----|
| (glutenfrei, vegan) | 9  |
| mit Schlagrahm      |    |
| (glutenfrei)        | 11 |

### Frischkäsemousse

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Blattsalat, Hausdressing |    |
| (glutenfrei, vegan)      | 12 |

### Mini-Mezze

|   |    |
|---|----|
| Baba Ghanoush (Auberginenpurée),              |    |
| Tomaten-Kichererbsensalat (glutenfrei, vegan) |    |
| Pita-Brot (vegan)                             | 16 |

### Pesto-Champignons

|  |    |
|--|----|
| Pesto der Saison, Blattsalat, Hausdressing |    |
| (glutenfrei, vegan)                        | 14 |

### Crostini dreierlei

|   |    |
|---|----|
| Oliven, Dörrtomaten eingelegtes Gemüse, |    |
| Mozzarella                              | 13 |

**Hausgemachte Quarkgnocchi (ovolakto)**  
*auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

|   |    |
|---|----|
| <b>Gnocchi – Tomaten</b><br>Tomatenrahmsauce, Parmesan                                      | 26 |
| <b>Gnocchi – Pesto</b><br>Pesto der Saison, Parmesan  | 27 |
| <b>Gnocchi - Ratatouille</b><br>Zucchini, Peperoni, Aubergine,<br>Tomate, Kräuter           | 28 |
| <b>Gnocchi – Méditerranée</b><br>Dörrtomaten, Oliven, Knoblauch,<br>Feta, Kräuter           | 28 |
| <b>Gnocchi – Forelle</b><br>Forellenfiletstreifen, Blattspinat,<br>Zitronen-Safranrahmsauce | 29 |
| <b>Gnocchi – Tagesangebot</b>   | 27 |

## Hauptspeisen – Fleisch

**Hausgemachten Schweins\* - Cordon Bleu**  
mit Füllung und Beilage nach Wahl 38

### **Füllung nach Wahl**

Empfehlung 1 – gefüllt mit Speck, Knoblauch und Appenzellerkäse

Empfehlung 2 – Tagesangebot

### **Lamm-Tajine\***

Marokkanisches Eintopfgericht

Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei)

mit Beilage nach Wahl

1 Person 34

2 Personen 66

### **Galloway Rinds-Hohrückensteak\***

Kräuterbutter, buntes Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 48

### **Gong Bao\***

Trutengeschnetzeltes, rote Peperoni, Bundzwiebel,

Chili, Tamari, Cashewkerne, Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 38

### **Beilagen nach Wahl**

- Cous-Cous
- Jasminreis
- Rosmarinkartoffeln
- Pommes frites
- bunt assortierter Salat
- Tagesangebot

\* *Fleisch CH Bio-Knospe*

## Hauptspeise – Fisch

### Gebratenes Lachsforellenfilet\*\*

Balsamico-Kräuter-Vinaigrette, Ratatouille  
(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 39

## Hauptspeise Vegetarisch und Vegan

### Pakorras

Gemüsekroketten, Kokos-Currysauce, Mischgemüse  
(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl 32

### Gemüse-Tajine Marokkanisches Eintopfgericht

Gemüse der Saison, Kichererbsen  
(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl

1 Person 29

2 Personen 56

### Tagesangebot (glutenfrei, vegan)

mit Beilage nach Wahl

26

## Beilagen nach Wahl

- Cous-Cous
- Jasminreis
- Rosmarinkartoffeln
- Pommes frites
- bunt assortierter Salat
- Tagesangebot

*\*\*Forelle, CH Bio-Knospe aus dem Bachsertal*

## Desserts

|  |  |
|--|--|
| <b>Schoggichueche, Schlagrahm</b><br>(glutenfrei)  | 11   |
| <b>Himbeer-Mascarponecreme,</b><br>Mandelkrokant<br>(glutenfrei)<br><b>Mini</b>  | 12<br>8  |
| <b>Schoggimousse,</b><br>eingelegte Ananas<br>(glutenfrei, vegan)<br><b>Mini</b>   | 12<br>9  |
| <b>Mini-Caramelchöpfli</b><br>Schlagrahm<br>(glutenfrei)   | 7  |
| <b>Tages-Dessert</b><br>(fragen Sie den Service)   | 8  |
| <b>Traube-Dessert-Komposition</b><br>Für 2 Personen<br>kleine Auswahl unserer hausgemachten<br>Dessert-Spezialitäten   | 28   |
| <b>Diverse Rahmglacés und Sorbets</b><br>(glutenfrei)  |  4.5 / Kugel Portion Schlagrahm 1.5 |
| <b>Glacés Vegan</b><br>Sorbets, Vanilleglacé, Schoggiglacé<br>(glutenfrei)   | 4.5 / Kugel  |
| <b>Kinder Glacé-Dessert spezial</b><br>Eine Kugel mit Schlagrahm nach Wahl mit<br>Überraschung bei der Köchin oder dem Koch<br>in der Küche ausgewählt<br>(glutenfrei) | 3.5 / Kugel  |