

# 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

Dörripflaumen, Speckmantel (glutenfrei)	9
Hackfleischbällchen, Tomatensauce (glutenfrei)	10
Kartoffelkroketten, Käsefüllung (glutenfrei)	8
Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip (glutenfrei, vegan)	7
Rüeblikroketten, Chutney (glutenfrei, vegan)	8
Bananenkroketten (glutenfrei, vegan)	9
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	9
Gemischte Pilze al Aglio (glutenfrei, vegan)	9.5
Eingelegte Oliven (glutenfrei, vegan)	8

## Tapas Variation

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

klein	36
gross	45

Alle unsere Tapas ausser der Falafel sind hausgemacht

# Salate

**Gemischte Blattsalate** 10  
(glutenfrei, vegan)

**Bunt assortierter Salat** 13  
(glutenfrei, vegan)

**Chrüsimüsi-Salat** 16  
Radieschen, Frühlingszwiebeln, Sprossen  
Zitronen-Vinaigrette  
(glutenfrei, vegan)

**Grosser Salatteller** 23  
Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,  
Hülsenfrucht- und Quinoasalat  
(glutenfrei, vegan)

# Vorspeisen

<b>Jungspinatsuppe mit Kokosmilch</b>	15
Ingwerhaar (glutenfrei, vegan)	
<b>Tagessuppe</b>	9.5
(glutenfrei, vegan)	
mit Schlagrahm	11
<b>Rindstatar vom Filet (es het solangs het)</b>	
Handgeschnitten dazu getoastetes Hausbrot	
90 Gramm (Vorspeise)	23
150 Gramm (Hauptgang)	36
Auf Wunsch verfeinert mit	
Cognac, Calvados oder Whisky 2 cl	+ 6

# Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

**Gnocchi – Tomaten** 27  
Tomatenrahmsauce, Parmesan

**Gnocchi – Pesto** 29  
Pesto der Saison, Pinienkerne

**Gnocchi – Forelle** 31  
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,  
Zitronen-Safranrahmsauce

## Hauptspeisen Vegetarisch/Vegan

**Quinoa-Gemüseburger** 35  
Zitronen-Kräuter-Vayo, Buntes Mischgemüse  
(vegan)  
Beilage nach Wahl

**Gemüse-Tajine**  
Marokkanisches Eintopfgericht  
Gemüse der Saison, Kichererbsen  
(glutenfrei, vegan)  
Beilage nach Wahl  
1 Person 32  
2 Personen 59

**Vegetarische Capuns** 38  
Überbacken mit Käse  
Zitronen-Safranrahmsauce

## Für unsere zukünftigen Stammgäste

**Grüner Salat** 6  
**Rüebli Salat** 6  
**Tagessuppe** 6

Wähle aus unserer Gnocchikarte:  
**Gnocchi vegetarisch** 13  
**Gnocchi mit Fleisch/Fisch** 16

**Tages Pasta mit Hackbällchen** 16  
und Tomatensauce

**Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern)** 0

**SchniPoGrüSaMiSiGla** 23  
(Schweinsschnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,  
mit Sirup & Glace)

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

## Hauptspeisen Fleisch

**Hausgemachtes Schweins - Cordon Bleu** 40  
Füllung des Tages, buntes Mischgemüse  
Beilage nach Wahl

### Lamm-Tajine

Marokkanisches Eintopfgericht  
Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen  
(glutenfrei)  
Beilage nach Wahl  
1 Person 37  
2 Personen 71

**Kalbsleberli klassisch (es het solangs het)** 39  
Buntes Mischgemüse  
Beilage nach Wahl

## Hauptspeise Fisch

**Grilliertes Lachsforellenfilet** 43  
Meerrettich-Honig-Dip, buntes Mischgemüse  
Beilage nach Wahl

## Beilagen nach Wahl

Rösti  
Hausgemachte Linguine  
Pilaw Reis  
Cous-Cous  
Pommes Frites  
Bunt assortierter Salat

## Desserts

<b>Öpfelchüechli</b> Vanilleglacé, Schlagrahm	14
<b>Schoggichueche</b> , Schlagrahm (glutenfrei)	12
<b>Rhabarbertiramisu</b> Im Weckglas serviert	14
<b>Mini-Caramelchöpfli</b> , Schlagrahm (glutenfrei)	8
<b>Tages-Dessert</b> (fragen Sie den Service)	9
<b>Vegane Vanillecreme</b> Rhabarberkompott und Mandelknusperli (vegan)	13
<b>Traube-Dessert-Komposition</b> Für 2 Personen kleine Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten	29
Diverse <b>Rahmglacés</b> und <b>Sorbets</b>	5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5