

# 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* (glutenfrei)	8
Hackfleischbällchen*, Tomatensauce (glutenfrei)	9
Kartoffelkroketten, Käsefüllung (glutenfrei)	7
Frühlingsröllchen, Dip (vegan)	8
Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip (glutenfrei, vegan)	6
Rüeblikroketten, Chutney (glutenfrei, vegan)	7
Champignons, Pesto der Saison (glutenfrei, vegan)	8
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	8
Gemischte Pilze al Aglio (glutenfrei, vegan)	9
Eingelegte Oliven (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>gemischte Blattsalate</b> (glutenfrei, vegan)	9
<b>bunt assortierter Salat</b> (glutenfrei, vegan)	12
<b>Chrüsimüsi-Salat</b> Blattsalat, Pilze, Nüsse, Kernen, Trauben-Dressing (glutenfrei, vegan)	14
<b>Grosser Salatteller</b> Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Hülsenfrucht- und Quinoasalat, Früchte (glutenfrei, vegan)	21

## Vorspeisen

### Suppe

Rüebli-Kokos 14  
(glutenfrei, vegan)

### Tagessuppe

(glutenfrei, vegan) 9  
mit Schlagrahm 12  
(glutenfrei)

### Rotkraut-Hummus

Maischips, Blattsalat, Hausdressing 14  
(glutenfrei, vegan)

### Pesto-Champignons

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

### Crostini dreierlei

Oliven, Dörrotomaten eingelegtes Gemüse, 15  
Mozzarella

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

**Gnocchi – Tomaten**  
Tomatenrahmsauce, Parmesan 26

**Gnocchi – Kürbis**  
Kürbis-Haselnusspesto, Kürbiskernen  
Kürbiskernöl 28

**Gnocchi - Gorgonzola**  
Gorgonzolarahmsauce, Kompott-Birnen,  
geröstete Nüsse 28

**Gnocchi – Forelle**  
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,  
Zitronen-Safranrahmsauce 30

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

## Hauptspeisen – Fleisch

**Hausgemachtes Schweins\* - Cordon Bleu**  
mit Füllung und Beilage nach Wahl 39

### **Füllung nach Wahl**

Empfehlung 1 – Speck, Knoblauch, Appenzellerkäse

Empfehlung 2 – Tagesangebot

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

Marokkanisches Eintopfgericht

Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei)

mit Beilage nach Wahl

1 Person 36

2 Personen 68

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

Kräuterbutter, buntes Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 49

### **Beilagen nach Wahl**

- Rösti
- Safran-Pilaw-Reis
- Cous-Cous
- bunt assortierter Salat

\* *Fleisch CH Bio-Knospe*

## Hauptspeise – Fisch

### Lachsforellenfilet\*\*

Zitronen-Chili-Pesto, Kokos-Lauch-Rüebli

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

41

## Hauptspeise Vegetarisch und Vegan

### Zucchiniküchlein

Früchte-Chutney, Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

33

### Gemüse-Tajine Marokkanisches Eintopfgericht

Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl

1 Person

31

2 Personen

58

## Beilagen nach Wahl

- Rösti
- Safran-Pilaw-Reis
- Cous-Cous
- bunt assortierter Salat

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

## Desserts

### Öpfelchüechli

Vanilleglacé, Schlagrahm 12

**Schoggichueche**, Schlagrahm  
(glutenfrei) 11

### Chnuspercreme

Apfelmus, Vanillecreme, Kürbiskernenchnusperli 12  
(glutenfrei, vegan)

### Mini-Caramelchöpfli

Schlagrahm 7  
(glutenfrei)

### Tages-Dessert

(fragen Sie den Service) 8

### Traube-Dessert-Komposition

Für 2 Personen  
kleine Auswahl unserer hausgemachten  
Dessert-Spezialitäten 28

Diverse **Rahmglacés** und **Sorbets**  
(glutenfrei)



4.5 / Kugel Portion Schlagrahm 1.5

### Glacés Vegan

Sorbets, Vanilleglacé, Schoggiglacé ,  
(glutenfrei) 4.5 / Kugel

### Kinder Glacé-Dessert spezial

Eine Kugel mit Schlagrahm nach Wahl mit  
Überraschung bei der Köchin oder dem Koch  
in der Küche ausgewählt 3.5 / Kugel  
(glutenfrei)