

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

Dörrpflaumen, Speckmantel* (glutenfrei)	8
Hackfleischbällchen*, Tomatensauce (glutenfrei)	9
Kartoffelkroketten, Käsefüllung (glutenfrei)	7
Frühlingsrolle, 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*

Vorspeisen

Rüebli Kokossuppe (glutenfrei, vegan)	14
Tagessuppe (glutenfrei, vegan) mit Schlagrahm	9 12
Pilz-Tatar Blattsalat, Hausdressing (glutenfrei, vegan)	14
Frischkäse Mousse (glutenfrei) Blattsalat, Hausdressing mit Chnolibrot (enthält Gluten)	16
Pesto-Champignons Pesto der Saison, Blattsalat, Hausdressing (glutenfrei, vegan)	14
Crostini dreierlei Oliven, Dörrtomaten, eingelegtes Gemüse, Mozzarella	15

Salate

Gemischte Blattsalate 9
(glutenfrei, vegan)

bunt assortierter Salat 12
(glutenfrei, vegan)

Chrüsimüsi-Salat 14
Blattsalate, Pilze, Nüsse, Kerne
Trauben-Dressing
(glutenfrei, vegan)

Grosser Salatteller 21
Blattsalate, marinierten Rohkostsalate,
Hülsenfrucht- und Quinoasalat
(glutenfrei, vegan)

Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

Gnocchi – Tomaten Tomatenrahmsauce, Parmesan	26
Gnocchi – Pesto Pesto der Saison, Pinienkerne	28
Gnocchi - Kürbis Kürbissauce, geröstete Nüsse und Kerne	29
Gnocchi-Méditerranée Oliven, Dörrtomaten, Knoblauch, Feta und Olivenöl	27
Gnocchi – Forelle** Forellenfiletstreifen, Blattspinat, Zitronen-Safranrahmsauce	30

***CH Bio-Knospe, Bachsertal*

Hauptspeise vegetarisch und vegan

Herbstteller 36
Kastanienkroketten, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
Vegetarisch: mit Pilzrahmsauce
Vegan: mit Brombeersauce
Beilage nach Wahl

Gemüse-Tajine Marokkanisches Eintopfgericht
Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei, vegan)
Beilage nach Wahl

1 Person 31
2 Personen 58

Beilagen nach Wahl

Spätzli
Spätzli vegan
Pilaw Reis
Cous-Cous
Pommes Frites
Bunt assortierter Salat

Für unsere zukünftigen Stammgäste

Grüner Salat 5
Rüebli Salat 5
Tagessuppe 5

Wähle aus unserer Gnocchikarte:

Gnocchi vegetarisch 12
Gnocchi mit Fleisch/Fisch 15

Tages Pasta mit Hackbällchen
und Tomatensauce 15

Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern) 0

SchniPoGrüSaMiSiGla 22
(Schweinsnitzel 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 39
Füllung und Beilage nach Wahl

Füllung nach Wahl

Empfehlung 1 – Speck, Knoblauch, Appenzellerkäse

Empfehlung 2 – Tagesangebot

Lamm-Tajine*

Marokkanisches Eintopfgericht

Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

1 Person 36

2 Personen 68

Rehgeschnetzeltes* 48
Brombeersauce (glutenfrei)

Hirschentrecôte* 57
Cidresauce (glutenfrei)

Wildschweinbraten (Schulter und Hals)* 42
Balsamicojus (glutenfrei)

Unsere Wildgerichte werden jeweils mit Rotkraut,
glasierten Kastanien und Apfel mit Preiselbeeren serviert
Dazu eine Beilage nach Wahl

Hauptspeise Fisch

Lachsforellenfilet aus dem Ofen** 41
Kräuterkruste, Gemüserahmsauce
Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Spätzli

Spätzli vegan

Pilaw Reis

Cous-Cous

Pommes Frites

Bunt assortierter Salat

*Fleisch CH Bio-Knospe / Wild Zürich und Aargau

**CH Bio-Knospe, Bachsertal

