

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

grüne Blattsalate (glutenfrei, vegan)	9
bunt assortierter Salat (glutenfrei, vegan)	12
Chrüsümüsi-Salat Blattsalate, Frühlingskräuter, Sprossen, Radiesli, Zitronen-Dressing (vegan, glutenfrei)	14
Grosser Salatteller Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Hülsenfrucht- und Quinoasalat, Früchte (glutenfrei, vegan)	21

Vorspeisen

Suppe

Bärlauchcremesuppe
(glutenfrei, vegan) 14

Tagessuppe 9

(glutenfrei, vegan)
mit Schlagrahm 12
(glutenfrei)

Pasta

Hausgemachte Linguine, Bärlauchpesto,
geröstete Baumnüsse
(vegan) 14

Frischkäsemousse, Chnoblibrot

Blattsalat, Hausdressing
(glutenfrei) 16

Pesto-Champignons

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

Crostini dreierlei

Oliven, Dörrtomaten eingelegtes Gemüse,
Mozzarella 15

Hausgemachte Quarkgnocchi (ovolakto)
auch glutenfrei oder vegan erhältlich

Gnocchi – Tomaten
Tomatenrahmsauce, Parmesan 26

Gnocchi – Pesto
Bärlauchpesto, Pinienkerne 28

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

Gnocchi - Pilz
Champignons, Steinpilz, Rahm 29

Gnocchi – Forelle
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,
Zitronen-Safranrahmsauce 30

Hauptspeisen – Fleisch

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

Füllung nach Wahl

Empfehlung 1 – gefüllt mit Speck, Knoblauch und Appenzellerkäse

Empfehlung 2 – Tagesangebot

Lamm-Tajine*

Marokkanisches Eintopfgericht

Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

1 Person 36

2 Personen 66

Entrecôte*

Gorgonzolarahmsauce oder Senf-Cognac-Rahmsauce,

buntes Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 49

Kalbsgeschnetzeltes*

Morcheln, Frühlingszwiebeln, Radiesli

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 48

Beilagen nach Wahl

Rösti

Pilaw-Reis

Cous-Cous

Hausgemachte Nudeln

Pommes frites

Bunt assortierter Salat

* *Fleisch CH Bio-Knospe*

Hauptspeise – Fisch

Lachsforellenfilet**

Rosmarin-Orangen-Chili-Butter, buntes Mischgemüse
(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 41

Hauptspeise Vegetarisch und Vegan

Kichererbsentaler

Mango-Curry-Coulis, Blattspinat
(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl 38

Gemüse-Tajine Marokkanisches Eintopfgericht

Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl

1 Person 31

2 Personen 58

Beilagen nach Wahl

Rösti

Pilaw-Reis

Cous-Cous

Hausgemachte Nudeln

Pommes frites

Bunt assortierter Salat

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

Desserts

Öpfelchüechli

Vanilleglacé, Schlagrahm 12

Schoggichueche, Schlagrahm

(glutenfrei) 11

Trilogie

Mini-Rüeblimuffin, Zitronensorbet, Caramelchörbli
(vegan) 14

Mini-Caramelchöpfli

Schlagrahm
(glutenfrei) 7

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