

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

Salate

Gemischte Blattsalate 9
(glutenfrei, vegan)

bunt assortierter Salat 12
(glutenfrei, vegan)

Chrüsümüsi-Salat 14
Blattsalate, Gurken, Cherrytomaten,
Oliven, Himbeerdressing
(glutenfrei, vegan)

Wahlweise mit Feta 16

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

Vorspeisen

Kalte Gemüsesuppe mit Einlage (glutenfrei, vegan)	14
Tagessuppe (glutenfrei, vegan) mit Schlagrahm	9 12
Dörrtomaten-Tatar Blattsalat, Hausdressing (glutenfrei, vegan)	14
Frischkäse Mousse (glutenfrei) Blattsalat, Hausdressing mit Chnoblibrot (enthält Gluten)	16
Kalter Kalbsbraten Dünn aufgeschnitten, Salsa der Saison, Blattsalatbouquet (glutenfrei) Kleine Portion Grosse Portion	16 28
Pesto-Champignons Pesto der Saison, Blattsalat, Hausdressing (glutenfrei, vegan)	14
Crostini dreierlei Oliven, Dörrtomaten, eingelegtes Gemüse, Mozzarella	15

Hauptspeise - 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

Geschnetzelte Kalbsleberli* 39

Zwiebeln, Kräuter, Balsamico,
buntes Mischgemüse
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Rindshuftstreifen* 49

Frühlingszwiebeln, Shoyusauce,
Cashew-Nüsse, Mischgemüse
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Hauptspeise Fisch

Gebrautes Lachsforellenfilet** 41

Provenzalische Art
Cherry Tomaten, Zucchini, Thymian, Zitrone
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rösti
Pilaw Reis
Cous-Cous
Pommes Frites
Bunt assortierter Salat

*Fleisch CH Bio-Knospe

Hauptspeise vegetarisch und vegan

Quinoa-Gemüseburger 32
Zwiebelconfit, buntes Mischgemüse
(glutenfrei, vegan)
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

Rösti
Pilaw Reis
Cous-Cous
Pommes Frites
Bunt assortierter Salat

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

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
(Schweinschnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,
mit Sirup & Glace)

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

Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

Gnocchi – Tomaten 26
Tomatenrahmsauce, Parmesan

Gnocchi – Pesto 28
Pesto der Saison, Pinienkerne


Gnocchi - Saison 29
Gemüse der Saison

Gnocchi-Méditerranée 27
Oliven, Dörrtomaten, Knoblauch, Feta
und Olivenöl

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

***CH Bio-Knospe, Bachsertal*

Desserts

Öpfelchüechli Vanilleglace, Schlagrahm	12
Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	11
Schoggimousse Erdbeeren, Schlagrahm (glutenfrei)	14
Beeren-Kokoscreme gerösteten Kokosflocken (glutenfrei, vegan)	12
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 	4.5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5
Glacés Vegan Sorbets, Vanilleglacé, Schoggiglacé (glutenfrei)	4.5/ Kugel
Verzicht für guten Zweck (Spende an den Verein sorebo)	
Ich verzichte heute (Spende)	15
Kein Hunger mehr (Spende)	50
Eine ordentliche Portion (Spende)	100

°Wer wir sind und weiterführende Informationen über unseren Verein, können Sie im vorderen Teil der Speisekarte entnehmen.