

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
Chrüsimüsi-Salat Blattsalate, Sprossen, Kerne, Frühlingskräuter, Zitronen-Dressing (glutenfrei, vegan)	14
Grosser Salatteller Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Hülsenfrucht- und Quinoasalat, Früchte (glutenfrei, vegan)	21

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe	11
(glutenfrei, vegan)	
mit Schlagrahm	13
(glutenfrei)	
Tagessuppe	9
(glutenfrei, vegan)	
mit Schlagrahm	11
Spargelsalat, Sesamsamen, Blattsalat, Hausdressing	
(glutenfrei, vegan)	14
Frischkäsemousse, Blattsalat, Hausdressing	
(glutenfrei, vegan)	12
Pesto-Champignons	
Pesto der Saison, Blattsalat, Hausdressing	
(glutenfrei, vegan)	14
Crostini dreierlei	
Oliven, Dörrtomaten, eingelegtes Gemüse, Mozzarella	13

Hausgemachte Quarkgnocchi (ovolakto)
auch glutenfrei oder vegan erhältlich

Gnocchi – Tomaten Tomatenrahmsauce, Parmesan	26
Gnocchi – Pesto Pesto der Saison, Parmesan	27
Gnocchi – Spargel Grüne Spargeln, Rahm, Dörrtomaten	26
Gnocchi – Forelle Forellenfiletstreifen, Blattspinat, Zitronen-Safranrahmsauce	29
Gnocchi – Tagesangebot	27

Hauptspeisen – Fleisch

Hausgemachtes Schweins* - Cordon Bleu
mit Füllung und Beilage nach Wahl 38

Füllung nach Wahl

Empfehlung 1 – gefüllt mit Speck, Knoblauch und Appenzellerkäse

Empfehlung 2 – Tagesangebot

Lamm-Tajine*

Marokkanisches Eintopfgericht

Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei)

mit Beilage nach Wahl

1 Person 34

2 Personen 66

Galloway Rinds-Hohrückensteak*

Bärlauch-Kräuterbutter, buntes Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 48

Kalbsgeschnetzeltes*

grüne Spargeln, Champignons, Rahm,

Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl 46

Beilagen nach Wahl

- Cous-Cous
- Safran-Basmati
- pommes frites
- bunt assortierter Salat
- Tagesangebot

* *Fleisch CH Bio-Knospe*

Hauptspeise – Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet**

Nuss-Kräuterkruste, Zitronen-Safranrahmsauce,
buntes Mischgemüse

(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

39

Hauptspeise Vegetarisch

Blumenkohlröschen, Teigmantel,
Bärlauchrahmsauce, Mischgemüse

Beilage nach Wahl

32

Hauptspeise Vegan

Gemüse-Tajine Marokkanisches Eintopfgericht

Gemüse der Saison, Kichererbsen

(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl

1 Person

29

2 Personen

56

Tagesangebot (glutenfrei, vegan)

mit Beilage nach Wahl


26

Beilagen nach Wahl

- Cous-Cous
- Safran-Basmati
- pommes frites
- bunt assortierter Salat
- Tagesangebot

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

Desserts

Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	11
„Öpfelchüechli“ Vanilleglace, Schlagrahm	12
Rhabarber-Mascarponecreme , Mandelkrokant	12
Mini (glutenfrei)	8
Vegan Cotta , Mandel, Soja, Himbeersauce (vegan)	11
Mini-Cotta (vegan)	8
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
Kinder Glacé-Dessert spezial Eine Kugel mit Schlagrahm nach Wahl mit Überraschung bei der Köchin oder dem Koch in der Küche ausgewählt (glutenfrei)	3.5 / Kugel