

18. – 20. OKTOBER 2017
 MITTWOCH – FREITAG | WEDNESDAY – FRIDAY
 11.30 – 14.00



MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	GLUTEN
Kürbissuppe mit Salbei <i>Pumpkin soup with sage</i>	7	v	g
Schrebergartensalat mit rohem Gemüse <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
Spinatsalat mit Quinoa, Avocado, Radiesli und knusprigen Kichererbsen <i>Spinach salad with quinoa, avocado, radish and crispy chickpeas</i>	18	v	g
- Mit pochiertem Freilandei / <i>with poached freerange egg</i>	+ 3		
Trofie mit gerösteten Randen, Rucola, Pinienkernen und Feta <i>Trofie with roasted beetroot, rocket, pine nuts and feta</i>	18		
- Mit pochiertem Freilandei / <i>with poached freerange egg</i>	+ 3		
Auberginen Moussaka <i>Nüsslisalat mit Birnen, Walnüssen und knusprigem Federkohl</i> <i>Eggplant moussaka</i> <i>Lamb salad and pear, walnuts and crispy kale</i>	21	v	g
Gebratenes Forellenfilet <i>Bouillabaisse, Sauce Rouille, grillierter Lauch, Zucchini, Broccoli und Kartoffeln</i> <i>Pan fried trout filet</i> <i>Bouillabaisse, sauce rouille, grilled leek, zucchini, broccolini and potatoes</i>	23		g
Schweine Rippen mit einer Chipotlemarinade <i>Lauwarmer Kartoffelsalat, Jalapenos, Mais, Koriander und Limette</i> <i>Chipotle pork ribs</i> <i>Warm potato salad, jalapenos, corn, coriander and lime</i>	23		g
Dry aged Beef Burger (medium) <i>mit Käse, Speck, Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce</i> <i>Dry aged beef burger (medium)</i> <i>with bacon, cheese, onions and smoked BBQ sauce</i>	29		
Pizza mit konfierten Cherrytomaten, Burrata und Babyspinat <i>Pizza with burrata, confit cherry tomatoes and baby spinach</i>	25		g
Pizza mit geräuchertem Speck, Portobellopilz und Rucola <i>Pizza with smoked bacon, roasted portobello mushrooms and rocket</i>	25		g

Nächste Seite / next page →

SÜSSES | SWEETS

Kleiner Apfel-Quittencrumble
mit Vanilleglacé

Small apple quince crumble
with vanilla ice cream

9

VEGAN

~~GLUTEN~~

g

Pistazienkuchen
mit pochierter Birne und Joghurtglacé

Pistachio cake
with poached pear and yoghurt ice cream

12

v

g

HAUSGEMACHTE GLACÉS | HOMEMADE ICE CREAM

Karamell mit Meersalz
Caramel with sea salt

6

v

g

Schokolade
Chocolate

v

g

Vanille
Vanilla

v

g

Tonkabohne
Tonka bean

v

g

Birnensorbet
Pear sorbet

v

g

Saibling, Poulet, Rind, Schwein: Schweiz
Salmon: Ireland – Beef, pork: Switzerland