



MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	GLUTEN
Pastinaken-Schwarzwurzelsuppe mit Haselnüssen <i>Parsnip-salsify soup with hazelnuts</i>	7	v	g
Schrebergartensalat mit rohem Gemüse <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
Rucolasalat mit Süsskartoffeln, Brokkoli, Edamame, Feta und Sesam-Joghurtdressing <i>Rocket salad with sweet potato, broccoli, feta and sesame-yoghurt dressing</i>	18		g
<i>Mit pochiertem Freilandeier / with poached freerange egg</i>	+ 3		
Orecchiette mit Pilzen, Federkohl, Pinienkernen und Jersey Blue Käse <i>Orecchiette with mushrooms, kale, pine nuts and Jersey blue cheese</i>	18		
<i>- Mit pochiertem Freilandeier / with poached freerange egg</i>	+ 3		
Tempura Wintergemüse <i>mit Norisalz, Kabissalat und Kimchi-Mayonnaise</i> <i>Tempura winter vegetables</i> <i>with nori salt, cabbage salad and kimchi mayonnaise</i>	21		g
Gebratenes Forellenfilet <i>mit angeräucherten Schmorkartoffeln, Tomaten, Chorizo und Schwarzkohl</i> <i>Pan fried trout filet</i> <i>with smoked braised potatoes, tomato, chorizo and cavolo nero</i>	23		g
Maispouardenbrust <i>mit Gemüse-Tajine, grüne Oliven, Mandeln, Couscous und Harissa</i> <i>Corn fed chicken breast</i> <i>with vegetable tajine, green olives, almonds, couscous and harissa</i>	23		g

BURGER AND PIZZAS

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

SÜSSES | SWEETS

		VEGAN	GLUTEN
Kleiner Apfel-Quittencrumble mit Vanilleglacé <i>Small apple quince crumble</i> with vanilla ice cream	9		g
Pistazienkuchen mit pochierter Birne und Joghurtglacé <i>Pistachio cake</i> with poached pear and yoghurt ice cream	12	v	g

HAUSGEMACHTE GLACÉS | HOMEMADE ICE CREAM

Karamell mit Meersalz <i>Caramel with sea salt</i>	6	v	g
Schokolade <i>Chocolate</i>		v	g
Vanille <i>Vanilla</i>		v	g
Tonkabohne <i>Tonka bean</i>		v	g
Birnensorbet <i>Pear sorbet</i>		v	g

Forelle, Rind, Schwein: Schweiz

Maispoularde: Schweiz

trout, beef, pork: Switzerland

Corn fed chicken: Switzerland