

13. – 15. SEPTEMBER 2017  
 MITTWOCH – FREITAG | WEDNESDAY – FRIDAY  
 11.30 – 14.00



## MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<b>Knollensellerie-Lauchsuppe mit Baumnüssen</b> <i>Celeriac-leek soup with walnuts</i>	7	v	g
<b>Schrebergartensalat mit rohem Gemüse</b> <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
<b>Babyspinatsalat mit gebratenen Pilzen, Pinien und Parmesan</b> <i>Baby spinach salad with sauteed mushrooms, pinenuts und parmesan</i>	18		g
- Mit gebratenem Speck / <i>with crispy bacon</i>	+3		
- Mit pochiertem Freilandei / <i>with poached freerange egg</i>	+3		
<b>Orecchiette mit pikanter Salami, Oliven, Tomaten und Basilikum</b> <i>Orecchiette with spicy salami, olives, tomato and basil</i>	18		
<b>Gerösteter Kürbis mit Ziegenkäse</b> <i>Kürbiskerndukkah, Weizen Pilaw, Radieschen, Brunnenkresse und Minze</i> <i>Roasted pumpkin with goat cheese</i> <i>with pumpkin seed dukkah, wheat pilaw, radish, watercress and mint</i>	21		
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <i>mit rauchigem Bohnen-Cassoulet und Federkohl</i> <i>Pan fried salmon filet</i> <i>with smoky braised bean cassoulet and kale</i>	23		g
<b>Rehschulter-Speck Pie</b> <i>mit Rotkraut und handgeschnittenen Pommes Frites</i> <i>Venison shoulder-bacon pie</i> <i>Braised red cabbage cabbage and d cut chips</i>	23		
<b>Dry aged Beef Burger (medium)</b> <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		
<b>Pizza mit konfierten Cherrytomaten, Burrata und Babyspinat</b> <i>Pizze with burrata, confit cherry tomatoes and baby spinach</i>	25		g
<b>Pizza mit geräuchertem Speck, Portobellopilz und Rucola</b> <i>Pizza with smoked bacon, roasted portobello mushrooms and rocket</i>	25		g

Nächste Seite / next page →

## SÜSSES | SWEETS

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<b><i>Kleiner Pfirsich-Himbeercrumble mit Vanilleglacé</i></b> <i>Small peach-raspberry crumble with vanilla ice cream</i>	9		<i>g</i>
<b><i>Erdbeeren</i></b> <i>mit Kokos-Vanillecrème, veganer Hibiskus-Meringues und Sauerampferglacé</i> <b><i>Strawberries</i></b> <i>with coconut-vanilla cream, vegan hibiscus meringue and sorrel ice cream</i>	12	<i>v</i>	<i>g</i>
<b>HAUSGEMACHTE GLACÉS   HOMEMADE ICE CREAM</b>	6		
<b><i>Karamell mit Meersalz</i></b> <i>Caramel with sea salt</i>			<i>g</i>
<b><i>Schokolade</i></b> <i>Chocolate</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
<b><i>Vanille</i></b> <i>Vanilla</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
<b><i>Sauerampfer</i></b> <i>Sorrel</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
<b><i>Pfirsichsorbet</i></b> <i>Peach sorbet</i>		<i>v</i>	<i>g</i>

*Forelle: Schweiz – Reh: Österreich - Rind, Schwein: Schweiz  
Trout: Switzerland – Venison: Austria - Beef, pork: Switzerland*