

24. – 26. JANUAR 2018  
MITTWOCH – FREITAG | WEDNESDAY – FRIDAY  
11.30 – 14.00



## MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<b>Süßkartoffelsuppe mit Pistazien, Petersilie und Zitrone</b> <i>Sweet potato soup with pistachio, parsley and lemon</i>	7	v	g
<b>Schrebergartensalat mit rohem Gemüse</b> <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
<b>Spinatsalat mit Speck, geröstetem Brokkoli, Brioche Croûtons, Parmesan und Ei</b> <i>Spinach salad with bacon, roast broccoli, brioche croutons, Parmesan and egg</i>	18		
<b>Penne mit scharfer Salami, grünen Oliven und Federkohl</b> <i>Penne with spicy salami, green olives and kale</i>	18		
<b>Gebratene Pilze</b> <i>mit weisser Polenta, Mangold, Mandeln und Belper Knolle</i> <i>Pan fried mushrooms</i> <i>with white polenta, mangold, almonds and Belper Knolle cheese.</i>	21		g
<b>Forellenfilet aus Belp im knusprigen Kartoffelteig</b> <i>mit Sauce Remoulade und einem kleinen Winter-Blattsalat mit Birnen</i> <i>Trout filet from Belp in crispy potato batter</i> <i>with sauce remoulade and a small winter leaf salad with pear</i>	23		g
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> <i>mit Randencouscous, Sumac, Kräutern und Joghurt</i> <i>Pan fried Corn fed chicken breast</i> <i>with beetroot couscous, sumac, herbs and yoghurt</i>	23		
<b>BURGER AND PIZZAS</b>			
<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>Pizza 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>Kleiner Apfel-Quittencrumble</b> mit Vanilleglacé <i>Small apple quince crumble</i> with vanilla ice cream	9		g
<b>Pistazienkuchen</b> mit pochierter Birne und Joghurtglacé <i>Pistachio cake</i> with poached pear and yoghurt ice cream	12	v	g
<b>HAUSGEMACHTE GLACÉS   HOMEMADE ICE CREAM</b>	6		
<b>Karamell mit Meersalz</b> <i>Caramel with sea salt</i>		v	g
<b>Schokolade</b> <i>Chocolate</i>		v	g
<b>Vanille</b> <i>Vanilla</i>		v	g
<b>Tonkabohne</b> <i>Tonka bean</i>		v	g
<b>Mandarinensorbet</b> <i>Mandarine sorbet</i>		v	g

*Saibling, Maispoularde, Rind, Schwein: Schweiz*  
*Char trout, corn fed chicken, beef, pork: Switzerland*