

VOM 3. – 5. MAI 2017
 MITTWOCH BIS FREITAG
 VON 11.30 – 14.00



MITTAGSKARTE

		VEGAN	GLUTENFREI
<i>Weisse Bohnen-Spinatsuppe mit Haselnüssen</i>	7	v	g
<i>Schrebergartensalat mit rohem Gemüse</i>	7	v	g
<i>Fattusch Salat</i>	18		
<i>mit Cherrytomaten, Gurken, Fladenbrot-Croûtons, geräucherte Aubergine, Hummus und hausgemachtem Schafskäse</i>			
<i>Orecchiette</i>	18	v	
<i>mit veganer Portobellopilz-Champignon Bolognese</i>			
<i>- mit pochiertem Freilandeil</i>	+ 3		
<i>Rösti mit pochiertem Freilandeil</i>	21		g
<i>grünem Spargel, Käse, Erbsen und Baby-Spinat</i>			
<i>Felchenfilet mit Kräuterkruste</i>	23		g
<i>Gemüse aus unserem Garten, Frühlingkartoffeln und Sauerampfermayonnaise</i>			
<i>Grillierte Maispouardenbrust Suprême</i>	23		g
<i>mit knusprigen Kartoffeln, Federkohl und Romescosauce</i>			
<i>Dry aged Beef Burger (medium)</i>	29		
<i>mit Käse, Speck, Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce</i>			
<i>Pizza mit konfierten Cherrytomaten, Burrata und Babypinac</i>	25		g
<i>Pizza mit geräuchertem Speck, Portobellopilz und Rucola</i>	25		g
SÜSSES			
<i>Kleiner Rhabarber-Apfel-Crumble</i>	9		g
<i>mit Vanilleglacé</i>			
<i>Warmer Schokoladenpudding</i>	12		g
<i>mit Haselnusspraline, Kumquatkompott und Tonkabohnenglacé</i>			
HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS			
	6		
<i>Karamell mit Meersalz</i>			g
<i>Schokolade</i>			g
<i>Vanille</i>		v	g
<i>Tonkabohne</i>		v	g
<i>Blutorangensorbet</i>		v	g

Felchen, Poulet, Rind, Schwein: Schweiz