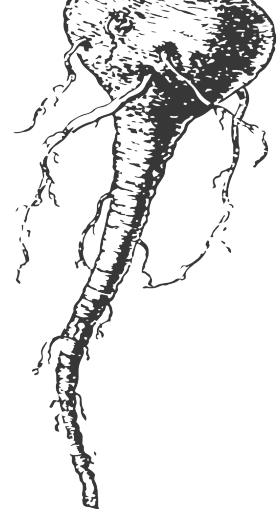


21. – 23. März 2018
Mittwoch bis Freitag
11.30 – 14.00



MITTAGSKARTE

VEGAN | GLUTEN

Brokkolisuppe mit Zitronentahini und Za'atar	G V	7
Schrebergartensalat mit rohem Gemüse	G V	7
Rucola-Radicchiosalat mit gerösteten Pilzen, Geisenkäse und Haselnüssen	G	18
Trofie mit Brokkoli, Speck, Peperoncini und Pinienkernen		18
Grüne Spargeln mit lauwarmen Albula Bergkartoffeln, Bärlauch, Radieschen und Senfdressing ... mit pochiertem Freilandeier	G V	21 + 3
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Gerstenrisotto, Erbsen, Fenchel, Brunnenkressesalat und Mandeldressing		23
Gebratene Entenbrust mit Randenpüree, Brotknödel, panierte Schwarzwurzeln und Quittenjus		23

BURGER & PIZZAS

Dry aged Beef Burger (medium) mit Käse, Speck, Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce		29.5
Pizza mit konfierten Cherrytomaten , Burrata und Babyspinat	G	25
Pizza mit geräuchertem Speck , Portobellopilz und Rucola	G	25

SÜSSES

Kleiner Apfel-Quittencrumble mit Vanilleglacé	G	9
Schokoladen-Clafoutis mit Amarenakirschen und weißem Kaffeegeglacé	G V	12

HAUSGEMACHTE GLACÉS

Karamell mit Meersalz, Schokolade, Vanille, Tonkabohne, Birnensorbet	G V	12
---	-------	----

INFORMATION GLUTEN Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind, enthalten keine Gluten. Wir arbeiten jedoch in unserer Küche mit Produkten die Gluten enthalten. Deshalb können wir nicht gänzlich ausschliessen, dass Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind minimale Spuren von Gluten enthalten.
VEGAN Speisen die mit V gekennzeichnet sind sind vegan zubereitet.

DEKLARATION Frankreich: Ente Schweiz: Saibling, Lachsforelle, Lamm, Poulet, Freilandeier, Rind, Spanferkel, Schwein

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten