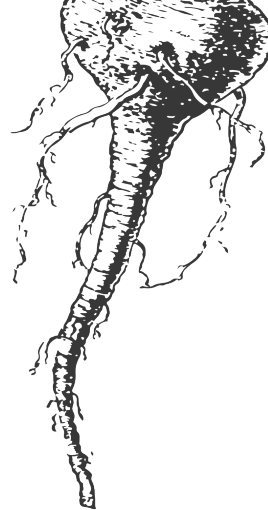


23. – 25. Mai 2018
Mittwoch bis Freitag
11.30 – 14.00



MITTAGSKARTE

VEGAN | GLUTEN

Karotten-Fenchelsuppe mit Mandeln		7
Schrebergartensalat mit rohem Gemüse	V G	7
Rucolasalat mit Feta, Randen, Kichererbsen, Orangen und Granatapfel	G	18
Pennette mit Federkohlpesto, Brokkoli, Spinat und Parmesan ... mit pochiertem Freilandeier		18 + 3
Geschmorter Kohlrabi mit Frischkäse, Apfel, Harissa und ein grüner Weizen-Salat mit Haselnuss		21
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Bergkartoffeln, eingelegten Senfsamen, Fenchel, Radieschen und Buttermilch-Dillsauce	G	23
Kalbsschulterragout mit weisser Polenta, Salbei und grünen Oliven		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, Portobellopilzen und Rucola	G	25

SÜSSES

Kleiner Rhabarber-Apfel-Ingwercrumble mit Vanilleglacé	G	9
Schokoladen-Clafoutis mit Amarenakirschen und Weissm Kaffee-glacé	G	12

HAUSGEMACHTE GLACÉS

Karamell mit Meersalz, Schokolade, Vanille, Tonkabohne, Grapefruitsorbet, Kaffee	V G	6
---	-------	---

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 Schweiz: Saibling, Kalb, Freilandeier, Rind, Schwein

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