

Mittag

Salat oder Suppe nur als Vorspeise erhältlich	5.00
Grosser Salat mit Kernen, Gemüsestreifen, Getreide und hausgemachtem Knäckebrot	21.00
mit Ziegenfrischkäse von BioLokal	23.00
Grosse Suppe	11.00
Täglich wechselndes vegetarisches Gericht siehe unten	21.00
Rindsbrust/Salsa Verde/Bratkartoffeln/Krautstiel	24.00
Rindsleber/Speckchips/Salbeibutter/Bramata/Wirz	26.50

Wochenübersicht Vegi-Menü

Dienstag 25. März	
Karotten/Kichererbsen/Jeera/Koriander	21.00
Mittwoch 26. März	
Gefüllte Omelette/Ziegenkäse/Pastinaken/Lauch	21.00
Donnerstag 27. März	
Serviettenknödel/Lauch/Bohnen/Kräuter	21.00
Freitag 28. März	
Wirz/Bulgur/Ziegenkäse/Butterbrösel	21.00
Samstag 29. März	
Surprise	21.00

Süss

Affogato	9.00
Prussien	5.00
Zitronencake	2.50
Nussgipfel	4.00

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz in Bioqualität.

Herkunft Rind: Addor's Biobetrieb, Lauenen.

Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Abend

Wir servieren alle Gerichte in kleinen Portionen.

Für den normalen Hunger empfehlen wir für zwei Personen 4 bis 6 Teller.

Linsen/Pastinake/Peterli	17.50
Rind/Salbeiscone/Kabis/Bärlauch	19.50
Saibling/Kartoffel/Radisli/Rucola	22.50
Lauch/Wirsing/Rande/Vegi-Jus	17.50
Blattsalat/Getreide/Kerne/Gemüse	15.50
Brasato/Stock/Schwarzer Rettich	23.50
Onsenei/Topinambur/Kohlrabi	18.50
Kabis/Bohnen/Aioli	19.50
Endivie/Hollandaise/Orange	18.50
Risotto/Spinat/Salzricotta/Bärlauch	19.50
Baba au Rum/Rahm	12.50
Schokolade	14.00
Käse/Panforte/Schwarze Nuss	14.00
Carte Blanche	65.00

Für diejenigen, die sich gerne überraschen lassen oder sich nicht entscheiden mögen, stellen wir eine Auswahl liebevoll komponierter Gerichte zusammen, welche wir als Menu in vier Gängen an den Tisch bringen.

Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.