

LUNCH MENU

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag
Available at lunch from Monday to Friday



Alle Gerichte starten mit: *All dishes start with:*

GARTENSALAT VEG+ LF GF*

mit hausgemachtem Dressing, Knuspersamen und geröstetem Dinkelbrot von «Bread-à-porter» nebenan
Leaf salad with homemade dressing and seeds, served with toasted spelt bread, handmade next door at «Bread-à-porter»

PASTA & VEGGIES VEG

Frische Pasta von Ingredienza, serviert mit Tomatensauce, Seeland Gemüse, Kalamata Oliven (bio) und gereiftem Parmesan

Fresh pasta from Ingredienza, served with tomato sauce, local vegetables, organic Kalamata olives and mature Parmesan

SPEZZATINO LF GF*

Eintopf mit Bio-Rindfleisch, Gemüse, Champignons und Kichererbsen (bio), dazu geröstetes Dinkelbrot

Stew with organic beef, vegetables, mushrooms and organic chickpeas, served with toasted spelt sourdough bread

POULET PILAW GF

Zartes Schweizer Poulet mit Seeland Gemüse, Ras el-Hanout und Jasminreis im Ofen gebacken

Tender Swiss chicken with local vegetables, Ras el-Hanout and jasmine rice baked in the oven

VEGGIE AUFLAUF VEG GF

mit Edamame (bio), Coleslaw, Kartoffelstampf, Ricotta, gereiftem Parmesan und Avocadocrème

Veggie casserole with organic edamame, coleslaw, mashed potatoes, ricotta, mature Parmesan and avocado cream

MEATBALLS LF

Handgemachte griechische Hackfleischbällchen vom Schweizer Bio-Rind mit Tomatensauce, Kartoffelstampf und gereiftem Parmesan

Handmade Greek meatballs from Swiss organic beef with tomato sauce, mashed potatoes and mature Parmesan

POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Haselnuss Pesto, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel

Poached Swiss chicken with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate

ARTISCHOCKE & POLENTA VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit gebackener

Polenta (bio), Haselnuss Pesto, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven und Granatapfel

Roasted artichoke hearts with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate

ALLE inkl. Salat *all incl. salad*

28

LUNCH DESSERTS

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag
Available at lunch from Monday to Friday

Unser Gelato ist von der Eiswerkstatt am Bärengaben.
Our ice cream is from Eiswerkstatt at Bärengaben.

MANGOSORBET VEG GF 7

mit Mascarpone Rahm (bio) und Schokoladen-Tuile

Mango sorbet with organic mascarpone cream and chocolate tuile

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 9

hausgemacht, ohne Mehl, mit Zartbitter-Schokolade, Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter

Homemade flourless chocolate cake made with dark chocolate, free-range eggs, almonds and organic butter

KOKOS PANNA COTTA VEG+ LF GF 10

mit Sauerkirschen

Coconut panna cotta with sour cherries

AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glacé aus Biomilch mit Espresso

Organic Fior di Latte ice cream with espresso

VEG vegetarisch *vegetarian*

VEG+ vegan *vegan*

LF laktosefrei *lactose-free*

GF glutenfrei *gluten-free*

Bitte fragen Sie uns bei Unverträglichkeiten!

Food allergies? Please ask our crew!

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf.

Whenever possible, we source fresh fruit and vegetables from the region. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss organic beef. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farming.



sua

RESTAURANT