

DINNER STARTERS

- GARTENSALAT** VEG GF* 16
mit würzigen Ziegenfrischkäseballchen, Orange, Granatapfel und Knusperkernen
Garden salad with spiced fresh goat cheese, orange, pomegranate and crunchy seeds
- CEVICHE** LF GF* 22
vom Lachs mit Leche de tigre, Schweizer Edamame-Kernen (bio) und Mango (bio)
with salmon, leche de tigre, organic edamame and organic mango
- HOKKAIDO** 17
Kürbiscrème mit handgemachten Rindshackballchen (bio), mariniertem Rotkohl und Traubenpickles
Pumpkin cream with organic meatballs, marinated red cabbage and grape pickles
- ARTISCHOCKE** LF GF* 17
als Crème und im Ofen geröstet, dazu Maroni, Emmentaler Rohschinken und Walnusssknusper
Artichokes as a cream and roasted in the oven, served with chestnuts, Emmental raw ham and walnut crunch
- WIRSING SÜPPCHEN** VEG+ LF 15
mit Kokosnussmilch, Amalfi-Zitronenöl und Croûtons
Savoy cabbage soup with coconut milk, lemon oil and croutons

DINNER DESSERTS

- SCHOKOLADENTARTE** VEG 14
mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeersorbet und Sauerrahm (bio)
Dark chocolate tart with raspberry sorbet and organic sour cream
- STREUSEL** VEG 13
aus Dinkelmehl (bio) und Macadamianüssen, dazu Apfelkompott und Joghurt-Limetten-Glacé (bio)
Macadamia crumble made from organic spelt flour, served with apple compote and organic yogurt-lime ice cream
- PAVLOVA** VEG GF 14
mit Mascarpone (bio), Meringue, Mangokompott (bio), Passionsfrucht und karamellisierten Haselnüssen
with organic mascarpone, meringue, mango compote, passion fruit and caramelized hazelnuts
- AFFOGATO** VEG GF 10
Crémiges Fior di Latte Glacé (bio) mit Espresso
Smooth organic fior di latte ice cream with espresso

Wir servieren Ihnen gerne ein laktosefreies oder veganes Dessert.
We are happy to serve you a lactose-free or vegan dessert.

- VEG vegetarisch *vegetarian*
VEG+ vegan *vegan*
LF laktosefrei *lactose-free*
GF glutenfrei *gluten-free*
GF* glutenfreies Brot erhältlich *gluten-free bread available*

Bitte fragen Sie uns bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please ask our crew!

Lachs *salmon* – Norwegen (kleine Kooperation im Norden) *Norway*
Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*

DINNER MAINS

- BARBARIE ENTE** GF 43
zartrosa sous-vide gegart und im Ofen gebraten, dazu Morchelrahmsauce, Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Preiselbeer-Chutney
Barbarie duck, cooked sous-vide and roasted in the oven, with morel sauce, mashed potatoes, vegetables and cranberry chutney
- BAKULI** LF 39
Ostafrikanisch inspiriertes Gericht mit gezupftem Rindfleisch (bio) und Kichererbsen (bio), serviert mit Bulgur, Seeland-Gemüse und Ananas-Relish
East African-inspired dish with pulled organic beef and chickpeas, served with bulgur, local vegetables and pineapple relish
- BUTTER MASALA** VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 35
Indisches Curry mit Kichererbsen (bio), Seeland-Spinat und Sauerrahmbutter (bio), serviert mit Jasminreis (bio), Seeland-Gemüse und Apfel-Chutney
Indian curry with organic chickpeas, spinach and organic butter, served with organic jasmine rice, vegetables and apple chutney
- PULPO** LF GF 42
Spanischer Pulpo, im Ofen geröstet, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Tomaten-Peperoni-Salsa, Seeland-Gemüse, grünem Öl und Rauchpaprika
Spanish octopus, roasted in the oven, served with olive oil mashed potatoes, tomato and red pepper salsa, vegetables and green oil
- STIFADO** LF GF 39
Griechisches Ragout mit Rindfleisch (bio) und Kalamata Oliven (bio), dazu Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Kürbis-Aprikosen-Chutney
Greek ragout with organic beef and olives, served with olive oil mashed potatoes, vegetables and pumpkin and apricot chutney
- BAHARAT** VEG (VEG+ auf Wunsch) 36
Orientalisches Gericht mit Tomatenpolpa (bio), grünen Oliven (bio) und Zitrone (bio), serviert mit Feta (bio), Bulgur, Seeland-Gemüse und Orangen-Chutney
Oriental dish with tomato pulp, organic olives and lemon, served with organic feta, bulgur, vegetables and orange chutney
- GA KHO GUNG** LF GF 38
Zarte Poulet-Oberschenkelstücke in pikant-würziger Ingwer-Tamarindensauce, dazu Jasminreis (bio), Seeland-Gemüse und Mango-Chutney (bio)
Tender pieces of chicken thighs in a spicy ginger tamarind sauce, with organic jasmine rice, local vegetables and mango chutney

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir wenn immer möglich aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind und von der französischen Barbarie-Ente. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf.

We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss organic beef and French Barbary duck. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms with regular access to the outdoors.



sua

RESTAURANT