

DINNER STARTERS

- BURRATINE** VEG GF* 19
mit grünem Spargel, Spinatpesto und Pinienkernen
served with roasted green asparagus, spinach pesto and pinenuts
- LACHS CEVICHE** LF GF* 22
mit Leche de tigre, Edamame (bio) und Mango (bio)
with salmon, leche de tigre, organic edamame and organic mango
- ARTISCHOCKE** LF GF* 17
als Crème und im Ofen geröstet, dazu Emmentaler
Rohschinken und Haselnussknusper
*Artichokes as a cream and roasted in the oven, served with
Emmental raw ham and hazelnut crunch*
- GARTENSALAT** VEG GF* 16
Blattsalat mit Gurke, Kirschtomaten, Pinienkernen,
Frühlingszwiebel und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with cucumber, tomatoes, pine nuts and spring onion
- PECORINO SALAT** GF* 17
Blattsalat mit Pecorino (bio), Edamame (bio), Granny
Smith, Oliven, Walnüssen und Honig-Zitronen-Dressing
Leaf salad with Pecorino, edamame, apple, olives and walnuts

DINNER DESSERTS

- SCHOKOLADENTARTE** VEG 13
mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeersorbet und
Sauerrahm (bio)
Dark chocolate tart with raspberry sorbet and organic sour cream
- HEIDELBEERE & STREUSEL** VEG 13
Heidelbeerkompott mit Macadamia-Dinkel-Streusel
Mascarpone und Fior di Latte Glacé -alles bio-
*Blueberry compote with macadamia spelt crumble, served with
mascarpone and Fior di Latte ice cream -all organic-*
- ANANAS & WALNUSS** VEG GF 13
Sous-vide Ananas mit Walnusskaramell, dazu Glacé
aus Safran und weisser Schokolade (bio)
*Sous-vide pineapple with caramelized walnuts, served with organic
saffron and white chocolate ice cream*
- PAVLOVA** VEG GF 13
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*

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 Dattel-Chutney
*Indian curry with organic chickpeas, spinach and organic butter,
served with organic jasmine rice, vegetables and date 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*
- CHIMICHURRI STEAK** GF 44
vom Schweizer Bio-Rind, sous-vide gegart und
gebraten, serviert mit Jus und Chimichurri Salsa,
dazu Jasminreis (bio) und gerösteter grüner Spargel
*Tender steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide and
seared, topped with chimichurri salsa, served with jus, organic
jasmine rice and roasted green asparagus*
- 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 spiced 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.*

