

DINNER ENTREES

BURRATINA GF auf Wunsch 19
mit Haselnuss Pesto, Emmentaler Rohschinken, Avocadocrème und geeisten Brombeeren
Burratina with pesto, raw ham, avocado cream and iced blackberries

CEVICHE LF GF 22
vom Lachs, mit Leche de Tigre, Mango, Radieschen, Fenchel, Chili, Senfsamen Pickle und Koriander
Salmon ceviche with leche de tigre, mango, radish, fennel, chili, mustard seed pickle and coriander

ARTISCHOCKE VEG (GF auf Wunsch) 18
Geröstete Artischockenherzen mit Ricottacrème (bio) und Dörrtomatensalsa
Roasted artichoke hearts with ricotta cream and sun-dried tomato salsa

GARTENSALAT VEG+ LF (GF auf Wunsch) 16
Blattsalat mit Fenchel, Kirschtomaten, Pinienkernen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with fennel, cherry tomatoes, pine nuts and homemade dressing

SPARGEL CARPACCIO VEG LF GF 21
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan
Green asparagus carpaccio with cherry tomatoes and parmesan

DINNER DESSERTS

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

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 15
hausgemacht ohne Mehl, mit Mandeln, Bio-Butter und Freilandeiern, dazu Bio-Mascarponecrème
Homemade flourless chocolate cake with almonds, organic butter and free-range eggs, served with organic mascarpone cream

KOKOS PANNA COTTA VEG+ LF GF 15
mit Mango-Passionsfruchtsorbet
Coconut cake with mango and passionfruit sorbet

MILLEFEUILLE VEG 15
mit Bio-Blätterteig, Bio-Mascarponecrème und Sauerkirschen
Organic puff pastry with mascarpone cream and sour cherries

ANANAS & WALNUSS VEG GF 13
Sous-vide Ananas mit Walnusskaramell, dazu Glacé aus Bio-Milch, weisser Schokolade und Safran
Sous-vide pineapple with caramelized walnuts, served with white chocolate-saffron ice cream made from organic milk

AFFOGATO VEG GF 10
Fior di Latte Glacé aus Biomilch mit Espresso und karamellisierten Haselnüssen
Organic Fior di Latte ice cream with espresso and hazelnuts

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!

Lachs salmon – Norwegen (kleine Kooperation im Norden) Norway

DINNER MAINS



FLANK STEAK GF 45
vom Schweizer Bio-Rind (sous-vide) serviert mit Dijon Senf Sauce, Kartoffelstampf und Seeland Gemüse
Flank steak from Swiss organic beef (sous-vide) served with Dijon mustard sauce, mashed potatoes and vegetables

LEMON SHRIMP 42
Gebratene EDEN Shrimps mit frischer Pasta, cremiger Zitronen-Parmesan Sauce und grünem Gemüse
Grilled EDEN shrimps with fresh pasta, creamy lemon-Parmesan sauce and green vegetables

PULPO LF GF 42
aus Galizien, im Ofen geröstet, mit würziger Tomatensauce, Kartoffelstampf und Seeland Gemüse
Oven-roasted octopus from Galicia with a spiced tomato sauce, mashed potatoes and local vegetables

STIFADO 39
Griechisches Ragout mit Bio-Rindfleisch und Bio-Kalamata Oliven, dazu frische Pasta, Seeland Gemüse und Aprikosen-Chutney
Greek ragout with organic beef and olives, served with fresh pasta, vegetables and apricot chutney

GNUDI VEG 39
Hausgemachte Bio-Ricotta-Klösschen auf Pilzragout mit Morcheln, geröstete Haselnüsse und Parmesan
Homemade organic ricotta dumplings on a mushroom ragout with morels, served with roasted hazelnuts and Parmesan

BARBARIE ENTE GF 43
zartrosa sous-vide gegart und im Ofen gebraten, serviert mit einer Balsamico-Reduktion, Kartoffelstampf und grünem Gemüse
Barbary duck, cooked sous-vide and oven-roasted, with a balsamic reduction, mashed potatoes and green vegetables

BUTTER MASALA VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 35
Indisches Curry mit Kichererbsen (bio), Bio-Rahm und Bio-Sauerrahmbutter, serviert mit Jasminreis (bio), Seeland Gemüse und Dattel Chutney
Indian curry with organic chickpeas, organic cream and butter, served with organic jasmine rice, local vegetables and date chutney

GINGER CHICKEN 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 möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind, von der französischen Barbarie-Ente und vom österreichischen Wild. 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, French Barbary duck and Austrian broar. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms.



sua

RESTAURANT