

DINNER STARTERS

Unsere Vorspeisen werden mit geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von Bread-à-porter nebenan serviert.
Our starters are served with toasted spelt sourdough bread from Bread-à-porter next door.

GARTENSALAT VEG+ LF GF* 16

mit Kirschtomaten, Gurke, gerösteten Kichererbsen und Tahini Dressing

Salad with tomatoes, cucumber, chickpeas and tahini dressing

LACHS CEVICHE LF GF* 22

mit Leche de tigre, Weissm Mais und Bio-Mango

with salmon, leche de tigre, white corn and organic mango

KEFTEDES 17

Bio-Rindshackbällchen, Bio-Labneh und Coleslaw

Meatballs of organic beef with organic labneh and coleslaw

GRÜNE FAVA VEG+ LF GF* 17

mit Bio-Gartenerbsen und Minze, dazu gerösteter Broccoli und Radieschenpickles

Green fava with organic green peas and mint, served with roasted broccoli and radish pickles

WASSERMELONE VEG GF* 18

mit Bio-Feta, Minze, Pinienkernen und Chili

Watermelon with organic feta, mint, pine nuts and chili

DINNER DESSERTS

SCHOKOLADENTARTE VEG 15

mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeersorbet und Bio-Sauerrahm

Dark chocolate tart with raspberry sorbet and organic sour cream

KOKOSMILCHREIS VEG GF (LF auf Anfrage) 15

mit Limetten-Joghurt-Eis und Gewürzanasanas

Coconut rice pudding with lime yogurt ice cream and spiced pineapple

PAVLOVA VEG GF 15

mit Bio-Mascarponecrème, Meringue, eingelegtem Pfirsich, Heidelbeeren und Pistazien

with organic mascarpone cream, meringue, peach preserve, blueberries and pistachios

AFFOGATO VEG GF 10

Crèmiges Fior di Latte Eis mit Espresso

Smooth fior di latte ice cream with espresso

Vegan und laktosefrei auf Wunsch, bitte fragen Sie uns!
Vegan and lactose-free upon request, please ask us!

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!

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

DINNER MAINS

GUISADO 39

Spanischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, serviert mit Mezzi Rigatoni, Seeland-Gemüse und Dattel-Apfel-Chutney

Spanish casserole with cod cheeks, served with mezzi rigatoni, local vegetables and date and apple chutney

BAKULI LF GF 39

Ostafrikanischer Schmortopf mit gezupftem Bio-Rindfleisch und Kichererbsen, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Ananas-Relish

East African stew with pulled organic beef and chickpeas, served with mashed potatoes, local vegetables and pineapple relish

LOUBIA VEG (VEG+ LF auf Wunsch) 36

Orientalischer Eintopf mit weissen Bohnen und Oliven, serviert mit Bergmilch-Burrata, Tabouleh, Seeland-Gemüse und Pfirsich-Zitronen-Chutney

Oriental stew with white beans and olives, served with local burrata, tabbouleh, local vegetables and peach and lemon chutney

PULPO LF GF 42

Geschmorter Pulpo im Ofen geröstet, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Sommergarten-Salsa und Kräuteröl

Braised octopus roasted in the oven, served with olive oil mashed potatoes, summer garden salsa and herbal oil

STIFADO 39

Würziger griechischer Eintopf mit Bio-Rindfleisch und Kalamata Oliven, serviert mit Mezzi Rigatoni, Seeland-Gemüse und Zucchini-Aprikosen-Chutney

Greek casserole with organic beef and Kalamata olives, served with mezzi rigatoni, local vegetables and zucchini and apricot chutney

TAJINE LF 38

Zarte Schweizer Poulet-Oberschenkelstücke in würzig-fruchtiger Sauce, dazu Tabouleh, Seeland-Gemüse und Kichererbsen-Zwiebel-Chutney

Tender Swiss chicken thighs in a spicy and fruity sauce, served with tabbouleh, local vegetables and chickpea and onion chutney

Alle Hauptgänge sind auf Wunsch LF / GF erhältlich.

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 vom Kiesener Duroc-Schwein. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

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 and Kiesener Duroc pork. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farming. Our fish comes from sustainable fisheries.

