

DINNER ENTREES

- BURRATINA** GF* 19
mit Pesto Rosso, Emmentaler Rohschinken, Avocadocrème, Orange (bio) und grünem Öl
Burratina with pesto rosso, raw ham, avocado cream and orange
- HAUSGEBEIZTER LACHS** GF* 22
mit Meerrettichcrème (bio), Senfsamen-Pickles, hausgemachtem Polarbrot und kleinem Salatbouquet
Home-cured salmon with organic horseradish cream, mustard seed pickle, homemade polar bread and a small salad
- HOKKAIDO KÜRBIS** VEG GF* 18
mit Ricottacrème (bio), Kürbiskern-Crunch, Granatapfel und Orangenöl (bio)
Hokkaido pumpkin with ricotta cream, pumpkin seed crunch, pomegranate and organic orange oil
- GARTENSALAT** VEG+ LF GF* 16
Blattsalat mit Orange, Cranberrys, Granatapfel, Knuspersamen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with orange, cranberries, pomegranate, crunchy seeds and homemade dressing
- PASTINAKENSÜPPCHEN** VEG 15
mit Bio-Rahm, Dinkel-Croûtons und Haselnüssen
Parsnip soup with organic cream, spelt croutons and hazelnuts

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
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



- 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
- DAUBE** 39
Französisches Wildschweinragout mit frischer Pasta, Bio-Crème Fraîche-Wirsing und Preiselbeer-Chutney
French wild boar ragout served with fresh pasta, organic sour cream savoy cabbage and cranberry chutney
- 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 Kalamata Oliven (bio), 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 Ricotta-Klösschen (bio) auf cremigem Pilzragout, serviert mit gerösteten Haselnüssen und gereiftem Parmesan
Homemade organic ricotta dumplings on a mushroom ragout, served with roasted hazelnuts and mature Parmesan
- BARBARIE ENTE** GF 43
zartrosa sous-vide gegart und im Ofen gebraten, serviert mit einer Balsamico-Reduktion, Kartoffelstampf und Bio-Crème Fraîche-Wirsing
Barbary duck, cooked sous-vide and oven-roasted, with a balsamic reduction, mashed potatoes and sour cream savoy cabbage
- 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