

LUNCH MENU

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag
Available at lunch from Monday to Friday

Alle Gerichte starten mit:
All dishes start with:

GARTENSALAT VEG+ LF GF*

mit Honig-Senf-Dressing und geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von unserem Nachbarn Bread-à-porter
Green garden salad with honey and mustard dressing, served with toasted spelt sourdough bread from our neighbour Bread-à-porter

PAPRIKÁS GF*

Gulasch mit Bio-Rind und Aaretaler Duroc-Schwein, dazu Bio-Sauerrahm und Dinkel-Sauerteigbrot
Goulash with organic beef and Aaretal Duroc pork, served with organic sour cream and spelt sourdough bread

FETA FRITTATA VEG GF

mit Freilandeiern, Bio-Joghurt, Bio-Feta und Kichererbsen, dazu Kalamata Oliven und Pickles
with free-range eggs, organic yoghurt, organic feta and chickpeas, served with Kalamata olives and pickles

CHORIZO FRITTATA GF

mit Freilandeiern, Bio-Joghurt, Chorizo und Kichererbsen, dazu Kalamata Oliven und Pickles
with free-range eggs, organic yoghurt, organic feta, chickpeas, Kalamata olives and pickles

KEFTEDES LOUBIA

Bio-Hackfleischbällchen mit weissen Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic meatballs with white giant beans in a spiced tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

FETA LOUBIA VEG

Bio-Feta mit weissen Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic feta with white giant beans in a spiced tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

POULET POLENTA GF*

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebratener Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Apfel und Kalamata Oliven
Poached Swiss chicken with fried polenta, spinach hazelnut pesto, coleslaw, apple and Kalamata olives

TEMPEH POLENTA VEG+ LF GF

Frutiger Bio-Tempeh mit gebratener Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Apfel und Kalamata Oliven
Frutigen organic tempeh with fried polenta, spinach hazelnut pesto, coleslaw, apple and Kalamata olives

ALLE all

28

LUNCH DESSERTS

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag
Available at lunch from Monday to Friday

HIMBEERSORBET VEG GF

von Cuckoo mit Bio-Mascarponecrème und Frutiger Meringues
Raspberry sorbet from Cuckoo with organic mascarpone cream and Frutiger meringues

JOGHURT-RAHM-EIS VEG+ GF

von Cuckoo mit Bio-Mangokompott und karamellisierten Haselnüssen
Coconut ice cream from Cuckoo with organic mango compote and caramelized hazelnuts

BAKLAVA VEG

hausgemacht mit Pistazien, Walnüssen und Aprikose
Handmade baklava with pistachios, walnuts and apricot

AFFOGATO VEG GF

Crémiges Eis aus fassgereifter Vanille-Assemblage von Cuckoo mit Ristretto
Cask-matured vanilla blend ice cream from Cuckoo with ristretto

VEG+ und LF auf Wunsch, bitte fragen Sie uns!
VEG+ und LF upon request, please ask us!

ALLE all

8

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.

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.



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

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