

# 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 hausgemachtem Dressing, Knuspersamen und geröstetem Dinkelbrot von «Bread-à-porter» nebenan  
*Leaf salad with homemade dressing and seeds, served with toasted spelt bread, handmade next door at «Bread-à-porter»*

## CAPONATA VEG

Auberginen-Gemüse Relish mit Kapern und Oliven, dazu schwarzer Reis, Bio-Kichererbsen, geröstete Pinienkerne und gereifter Parmesan  
*Aubergine-vegetable relish with capers and olives, served with black rice, organic chickpeas, roasted pine nuts and parmesan*

## POULET & KARTOFFEL GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit mediterranem Kartoffelsalat und Peperoni Pesto  
*Grilled Swiss chicken steak with Mediterranean potato salad and avocado cream*

## ARTISCHOCKE & KARTOFFEL VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit mediterranem Kartoffelsalat und Peperoni Pesto  
*Roasted artichoke hearts with Mediterranean potato salad and avocado cream*

## WASSERMELONE LF (GF auf Wunsch)

mit Bio-Feta, Bio-Kalamata Oliven, Bio-Kichererbsen, Gurke, Minze und Zitrone-Honig Dressing  
*Watermelon with organic feta, organic Kalamata olives, organic chickpeas, cucumber, mint and lemon honey dressing*

## MEATBALLS LF

Handgemachte griechische Hackfleischbällchen vom Schweizer Bio-Rind mit Tomatensauce, neuen Kartoffeln und gereiftem Parmesan  
*Handmade Greek meatballs from Swiss organic beef with tomato sauce, new potatoes and mature Parmesan*

## POULET & POLENTA GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit gebackener Bio-Polenta, Haselnuss Pesto, Kirschtomaten, Coleslaw, Bio-Kalamata Oliven und Avocadocrème  
*Grilled Swiss chicken steak with baked organic polenta, hazelnut pesto, cherry tomatoes, coleslaw, organic Kalamata olives and avocado cream*

## ARTISCHOCKE & POLENTA VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit gebackener Polenta (bio), Haselnuss Pesto, Coleslaw, Kalamata Oliven (bio), Kirschtomaten und Avocadocrème  
*Roasted artichoke hearts with baked organic polenta, hazelnut pesto, cherry tomatoes, coleslaw, organic Kalamata olives and avocado cream*

ALLE inkl. Salat *all incl. salad*

# LUNCH DESSERTS

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

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

## CASSIS SORBET VEG+ LF GF 7

mit karamellisierten Walnüssen  
*Cassis sorbet with caramelized walnuts*

## SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 9

hausgemacht, ohne Mehl, mit Zartbitter-Schokolade, Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter  
*Homemade flourless chocolate cake made with dark chocolate, free-range eggs, almonds and organic butter*

## ERDBEEREN VEG GF 10

mit Amaretto parfümiert, serviert mit Bio-Vanillecrème und Schokoladenspänen  
*Strawberries flavoured with Amaretto, served with organic mascarpone cream and chocolate shavings*

## AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glace aus Biomilch mit Espresso  
*Organic Fior di Latte ice cream with espresso*

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!*

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind. 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. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farming.*

