

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, Knusperkernen und geröstetem Brot von «Bread-à-porter» nebenan
Garden leaf salad with homemade dressing, served with roasted bread, handmade next door at «Bread-à-porter»

PAPRIKÁS GF*

Gulasch mit Bio-Rind und Aaretaler Duroc-Schwein, dazu Sauerrahm (bio) und geröstetes Brot
Goulash with organic beef and Aaretal Duroc pork, served with organic sour cream and roasted bread

FETA & FRITTATA VEG GF

Gebackene Freilandeier mit Feta (bio), Crème fraîche (bio), grünen Oliven (bio) und Dörrtomaten (bio), dazu Joghurt (bio) und mariniertes Rotkohl
Baked free-range eggs with organic feta, crème fraîche, green olives and dried tomatoes, served with yogurt and red cabbage

CHORIZO & FRITTATA GF

Gebackene Freilandeier mit Chorizo, Crème fraîche (bio), grünen Oliven (bio) und Dörrtomaten (bio), dazu Joghurt (bio) und mariniertes Rotkohl
Baked free-range eggs with chorizo, crème fraîche, green olives and dried tomatoes, served with yogurt and red cabbage

KEFTEDES & LOUBIA

Handgemachte Rindshackfleischbällchen (bio) mit weissen Bohnen (bio) in würziger Tomatensauce (bio), dazu Tabouleh, Datteln und Joghurt (bio)
Handmade organic meatballs with white organic beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic yogurt

FETA & LOUBIA VEG

Feta (bio) mit weissen Bohnen (bio) in würziger Tomatensauce (bio), dazu Tabouleh, Datteln und Joghurt (bio)
Organic feta with white organic beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic yogurt

POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, mariniertem Rotkohl, Orange, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel
Poached Swiss chicken with baked organic polenta, spinach-hazelnut pesto, red cabbage, orange, olives and pomegranate

TEMPEH & POLENTA VEG+ LF GF

Frutiger Tempeh (bio) mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, mariniertem Rotkohl, Orange, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel
Local organic tempeh with baked organic polenta, spinach-hazelnut pesto, red cabbage, orange, olives and pomegranate

ALLE *all*

28

LUNCH DESSERTS

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

HIMBEER-SORBET VEG GF 7

mit Mascarpone (bio) und Meringue
Raspberry sorbet with organic mascarpone and meringue

JOGHURT-LIMETTEN-GLACE VEG GF 7

(bio) mit Apfelkompott und karamellisierten Haselnüssen
Organic yogurt and lime ice cream with apple compote and caramelized hazelnuts

SCHOKOLADENTARTE VEG 7

mit Zartbitterschokolade, dazu Sauerrahm (bio)
Dark chocolate tart served with organic sour cream

AFFOGATO VEG GF 8

Crèmiges Fior di Latte Glacé (bio) mit Ristretto
Smooth organic fior di latte ice cream with ristretto

Wir servieren Ihnen gerne ein laktosefreies oder veganes Dessert.
We are happy to serve you a lactose-free or vegan dessert.

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 fragen Sie uns bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please ask our crew!

sua

RESTAURANT