

# 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»*

## PASTA & VEGGIES VEG

Frische Pasta von Ingredienza, serviert mit Tomatensauce, Seeland Gemüse, Kalamata Oliven (bio) und gereiftem Parmesan  
*Fresh pasta from Ingredienza, served with tomato sauce, local vegetables, organic Kalamata olives and mature Parmesan*

## SPEZZATINO LF GF\*

Eintopf mit Bio-Rindfleisch, Gemüse, Champignons und Kichererbsen (bio), dazu geröstetes Dinkelbrot  
*Stew with organic beef, vegetables, mushrooms and organic chickpeas, served with toasted spelt sourdough bread*

## POULET PILAW GF

Zartes Schweizer Poulet mit Seeland Gemüse, Ras el-Hanout und Jasminreis im Ofen gebacken  
*Tender Swiss chicken with local vegetables, Ras el-Hanout and jasmine rice baked in the oven*

## VEGGIE AUFLAUF VEG GF

mit Wirsing, Coleslaw, Kartoffelstampf, Ricotta, gereiftem Parmesan und Avocadocrème  
*Veggie casserole with savoy cabbage, coleslaw, mashed potatoes, ricotta, mature Parmesan and avocado cream*

## MEATBALLS LF

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

## POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Pesto Rosso, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel  
*Poached Swiss chicken with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate*

## KÜRBIS & POLENTA VEG+ LF GF

Gerösteter Kürbis mit gebackener Polenta (bio), Pesto Rosso, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel  
*Roasted pumpkin with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate*

ALLE inkl. Salat *all incl. salad*

28

# LUNCH DESSERTS

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

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

## MANGOSORBET VEG GF 7

mit Mascarpone-rahm (bio) und Schokoladen-Tuile  
*Mango sorbet with organic mascarpone cream and chocolate tuile*

## 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*

## KOKOS PANNA COTTA VEG+ LF GF 10

mit Sauerkirschen  
*Coconut panna cotta with sour cherries*

## AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glacé 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*  
GF\* glutenfreies Brot erhältlich *gluten-free bread available*

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.*



sua

RESTAURANT