

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** 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+ LF 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 16
mit Bio-Rahm, Dinkel-Croûtons und Haselnüssen
Parsnip soup with organic cream, spelt croutons and hazelnuts

DINNER DESSERTS

- SCHOKOLADENKUCHEN** VEG GF 15
hausgemacht, mit Zartbitterschokolade, dazu Mangosorbet und geeiste Himbeeren
Dark chocolate cake with mango sorbet and iced organic raspberries
- MILLEFEUILLE** VEG 15
mit hausgemachtem Dinkel-Blätterteig, Mascarpone-crème (bio) und karamellisierter Birne
Homemade puff pastry with organic mascarpone cream and pear
- 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
- MONT BLANC** VEG GF 14
Vermicelles mit Meringue und Sauerkirschen
Vermicelles with meringue and sour cherry
- 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

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

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

- STEAK** GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, sous-vide gegart und gebraten, serviert mit Dijon Senf Sauce, Kartoffelstampf und Seeland Gemüse
Steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide and seared, served with Dijon mustard sauce, mashed potatoes and vegetables
- DAUBE** 39
Französisches Wildschweinragout mit frischer Pasta, Bio-Crème Fraîche-Warsing 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-Warsing
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), Seeland-Spinat und Sauerrahmbutter (bio), serviert mit Jasminreis (bio), Seeland Gemüse und Dattel Chutney
Indian curry with organic chickpeas, spinach and organic 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

