

DINNER STARTERS

Unsere Vorspeisen werden mit geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von Bread-à-porter nebenan serviert.
Our starters are served with toasted spelt sourdough bread from Bread-à-porter next door.

GARTENSALAT VEG GF* 16
mit Rande, Ziegenfrischkäse, Apfel und Dukkah
Garden salad with beetroot, fresh goat cheese, apple and Dukkah

LACHS CEVICHE LF GF* 22
mit Leche de tigre, Mango und Bio-Edamame
with salmon, leche de tigre, mango and organic edamame

KEFTEDES 17
Bio-Rindshackbällchen, Bio-Labneh und Coleslaw
Meatballs of organic beef with organic labneh and coleslaw

VIOLETTE KAROTTEN VEG+ LF GF* 16
mit Walnüssen, Kichererbsen und Federkohlchips
Purple carrots with walnuts, chickpeas and kale chips

WIRSING SÜPPCHEN LF 15
mit Kokosnussmilch, Chorizo und Amalfi-Zitronenöl
Savoy cabbage soup with coconut milk, Chorizo and lemon oil

DINNER DESSERTS

SCHOKOLADENTARTE VEG 15
mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeer-Eis und Bio-Sauerrahm
Dark chocolate tart with raspberry ice cream and organic sour cream

BAKLAVA VEG 15
hausgemacht mit Pistazien, Walnüssen und Aprikose, dazu Joghurt-Eis
Handmade baklava with pistachios, walnuts and apricot, served with yogurt ice cream

PAVLOVA VEG GF 15
mit Bio-Mascarpone, Meringue, Mangokompott, Passionsfrucht und karamellisierten Haselnüssen
with organic mascarpone, meringue, mango compote, passion fruit and caramelized hazelnuts

AFFOGATO VEG GF 10
Crèmiges Vanille-Eis mit Espresso
Smooth vanilla ice cream with espresso

Vegan und laktosefrei auf Wunsch, bitte fragen Sie uns!
Vegan and lactose-free upon request, please ask us!

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!

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*
Lachs *salmon* – Norwegen (kleine Kooperation im Norden) *Norway*

DINNER MAINS

GUISADO 39
Spanischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, serviert mit Mezzi Rigatoni, Seeland-Gemüse und Dattel-Apfel-Chutney
Spanish casserole with cod cheeks, served with mezzi rigatoni, local vegetables and date and apple chutney

BAKULI LF 39
Ostafrikanischer Schmortopf mit gezupftem Bio-Rindfleisch und Kichererbsen, serviert mit Bulgur, Seeland-Gemüse und Ananas-Relish
East African stew with pulled organic beef and chickpeas, served with bulgur, local vegetables and pineapple relish

LOUBIA VEG (auf Wunsch VEG+ LF) 36
Orientalischer Eintopf mit weissen Bohnen und Oliven, serviert mit Bio-Feta, Bulgur, Seeland-Gemüse und Birnen-Zitronen-Chutney
Oriental stew with white beans and olives, served with organic feta, bulgur, local vegetables and pear and lemon chutney

RENDANG LF GF 38
Geschmortes Aaretaler Duroc-Schweinefleisch in Kokosnussmilch, serviert mit Bio-Duftreis, Seeland-Gemüse und Erdnuss-Ingwer-Sambal
Braised Aaretal Duroc pork in coconut milk, served with organic fragrant rice, local vegetables and peanut and ginger sambal

STIFADO 39
Würziger griechischer Eintopf mit Bio-Rindfleisch und Kalamata Oliven, serviert mit Mezzi Rigatoni, Seeland-Gemüse und Kürbis-Aprikosen-Chutney
Greek casserole with organic beef and Kalamata olives, served with mezzi rigatoni, local vegetables and pumpkin and apricot chutney

GA KHO GUNG LF GF 38
Zarte Schweizer Poulet-Oberschenkelstücke in pikant-würziger Ingwer-Tamarindensauce, dazu Bio-Duftreis, Seeland-Gemüse und Mango-Chutney
Tender pieces of Swiss chicken thighs in a spicy ginger tamarind sauce, with fragrant rice, local vegetables and mango chutney

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. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

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. Our fish comes from sustainable fisheries.



sua

RESTAURANT