

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 und geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von unserem Nachbarn Bread-à-porter
Green garden salad with homemade dressing, served with toasted spelt sourdough bread from our neighbour Bread-à-porter

PAPRIKÁS GF*

Gulasch mit Bio-Rind und Aaretaler Duroc-Schwein, dazu Bio-Sauerrahm und Dinkel-Sauerteigbrot
Goulash with organic beef and Aaretal Duroc pork, served with organic sour cream and spelt sourdough bread

FETA FRITTATA VEG GF

mit Freilandeiern, Bio-Feta und Bio-Gartenerbsen, dazu Bio-Joghurt, Kalamata Oliven und Coleslaw
with free-range eggs, organic feta and organic green peas, served with organic yogurt, Kalamata olives and coleslaw

CHORIZO FRITTATA GF

mit Freilandeiern, Chorizo und Bio-Gartenerbsen, dazu Bio-Joghurt, Kalamata Oliven und Coleslaw
with free-range eggs, chorizo and organic green peas, served with organic yogurt, Kalamata olives and coleslaw

KEFTEDES LOUBIA

Bio-Hackfleischbällchen mit weissen Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic meatballs with white giant beans in a spiced tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

FETA LOUBIA VEG

Bio-Feta mit weissen Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic feta with white giant beans in a spiced tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

POULET POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebratener Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Apfel und Kalamata Oliven
Poached Swiss chicken with fried polenta, spinach hazelnut pesto, coleslaw, apple and Kalamata olives

TEMPEH POLENTA VEG+ LF GF

Frutiger Bio-Tempeh mit gebratener Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Apfel und Kalamata Oliven
Local organic tempeh with fried polenta, spinach hazelnut pesto, coleslaw, apple and Kalamata olives

ALLE *all*

28

LUNCH DESSERTS

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

HIMBEER-EIS VEG GF

mit Bio-Mascarponecrème und Meringue
Raspberry ice cream with organic mascarpone cream and meringue

JOGHURT-EIS VEG GF

mit Bio-Mangokompott und karamellisierten Haselnüssen
Yogurt ice cream with organic mango compote and caramelized hazelnuts

BAKLAVA VEG

hausgemacht mit Pistazien, Walnüssen und Aprikose
Handmade baklava with pistachios, walnuts and apricot

AFFOGATO VEG GF

Crèmiges Vanille-Eis mit Ristretto
Smooth vanilla ice cream with ristretto

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

ALLE *all*

8

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