

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 würzigen Ziegenfrischkäseballchen, Orange, Granatapfel und Orangen-Dressing
Garden salad with fresh goat cheese, orange and pomegranate

LACHS CEVICHE LF GF* 22

mit Leche de tigre, Weissm Mais und Bio-Mango
with salmon, leche de tigre, white corn and organic mango

KEFTEDES 17

Bio-Rindshackballchen, Bio-Labneh und Coleslaw
Meatballs of organic beef with organic labneh and coleslaw

ARTISCHOCKEN LF GF* 17

als Crème und im Ofen geröstet, dazu Maroni und Emmentaler Rohschinken
Artichokes as a cream and roasted in the oven, served with chestnuts and Emmentaler raw ham

WIRSING SÜPPCHEN VEG+ LF 15

mit Kokosnussmilch und Amalfi-Zitronenöl
Savoy cabbage soup with coconut milk and lemon oil

DINNER DESSERTS

SCHOKOLADENTARTE VEG 14

mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeersorbet und Bio-Sauerrahm
Dark chocolate tart with raspberry sorbet and organic sour cream

KOKOSMILCHREIS VEG GF (LF auf Anfrage) 14

mit Limetten-Joghurt-Glacé und Sauerkirschen
Coconut rice pudding with lime yogurt ice cream and sour cherries

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

Crémiges Fior di Latte Glacé mit Espresso
Smooth fior di latte 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!

Lachs *salmon* – Norwegen (Kleine Kooperation im Norden) *Norway*

DINNER MAINS

DAUBE LF GF 39

Französisches Wildschweinragout mit Rotwein, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Preiselbeer-Chutney
French wild boar ragout with red wine, served with olive oil mashed potatoes, local vegetables and cranberry 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

BUTTER MASALA VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 36

Bio-Kichererbsen in cremiger Currysauce mit Spinat, serviert mit Duftreis, Seeland-Gemüse und Dattel-Apfel-Chutney
Organic chickpeas in creamy curry sauce with spinach, served with fragrant rice, local vegetables and date and apple chutney

PULPO LF GF 42

Geschmorter Pulpo im Ofen geröstet, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Peperoni-Tomaten-Salsa und Kräuteröl
Braised octopus roasted in the oven, served with olive oil mashed potatoes, pepper and tomato salsa and herbal oil

STIFADO LF GF 39

Griechisches Ragout mit Bio-Rindfleisch und Kalamata Oliven, dazu mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Kürbis-Aprikosen-Chutney
Greek ragout with organic beef and olives, served with olive oil mashed potatoes, vegetables and pumpkin and apricot chutney

BAHARAT VEG (VEG+ auf Wunsch) 36

Orientalischer Eintopf mit eingemachten Tomaten, Oliven und Zitrone, serviert mit Bio-Feta, Bulgur, Seeland-Gemüse und Artischocken-Birnen-Chutney
Oriental stew with preserved tomatoes, olives and lemon, served with organic feta, bulgur, vegetables and artichoke-pear 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, Seeland 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 österreichischen Wildschwein. 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 comes from Swiss organic beef and Austrian wild boar. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms with regular access to the outdoors.

