

# 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-Rindshackfleischbällchen, Bio-Labneh und Coleslaw

*Meatballs of organic beef with organic labneh and coleslaw*

## HOKKAIDO VEG+ LF GF\* 16

Kürbis mit Kichererbsen, Marroni und Kürbispickles  
*Pumpkin with chickpeas, chestnuts and pumpkin pickles*

## 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 Himbeersorbet von Cuckoo und Bio-Sauerrahm

*Dark chocolate tart with raspberry sorbet from Cuckoo and organic sour cream*

## BAKLAVA VEG 16

hausgemacht mit Pistazien, Walnüssen und Aprikose, dazu Joghurt-Rahm-Eis von Cuckoo

*Handmade baklava with pistachios, walnuts and apricot, served with Greek yoghurt ice cream from Cuckoo*

## PAVLOVA VEG GF 14

mit Bio-Mascarpone, Frutiger Meringue, Mangokompott, Passionsfrucht und karamellisierten Haselnüssen

*with organic mascarpone, Frutiger meringue, mango, passion fruit and caramelized hazelnuts*

## VANILLE BARRIQUE VEG GF 10

Crèmiges Eis von Cuckoo aus fassgereifter Vanille-Assemblage mit Espresso

*Cask-matured vanilla blend ice cream from Cuckoo 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 frag 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, dazu Rigatoni, Seeland-Gemüse und Dattel-Apfel-Chutney  
*Spanish casserole with cod cheeks, rigatoni and Seeland vegetables, served with date and apple chutney*

## BAKULI LF 39

Ostafrikanischer Schmortopf mit gezupftem Bio-Rindfleisch und Kichererbsen, dazu Bulgur, Seeland-Gemüse und Ananas-Relish

*East African stew with pulled organic beef and chickpeas, served with bulgur, Seeland vegetables and pineapple relish*

## LOUBIA VEG (auf Wunsch VEG+ LF) 36

Orientalischer Eintopf mit weissen Bohnen und Oliven, dazu Bio-Feta, Bulgur, Seeland-Gemüse und Birnen-Zitronen-Chutney

*Oriental stew with white beans and olives, organic feta, bulgur and Seeland vegetables, served with pear and lemon chutney*

## RENDANG LF GF 38

Geschmortes Aaretaler Duroc-Schweinefleisch in Kokosnussmilch, dazu Bio-Duftreis, Seeland-Gemüse und Erdnuss-Ingwer-Sambal

*Braised Aaretal Duroc pork in coconut milk with organic fragrant rice and Seeland vegetables, served with peanut and ginger sambal*

## STIFADO 39

Würziger griechischer Eintopf mit Bio-Rindfleisch und Kalamata Oliven, dazu Rigatoni, Seeland-Gemüse und Kürbis-Aprikosen-Chutney

*Greek casserole with organic beef and Kalamata olives, rigatoni and Seeland vegetables, served with 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, 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 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