

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 Knuspersamen
Leaf salad with homemade dressing and crunchy seeds

SPEZZATINO LF GF

Eintopf vom Schweizer Rind mit Kichererbsen,
Champignons und Gemüse, dazu Röstkartoffeln
*Swiss beef stew with chickpeas, mushrooms and vegetables,
served with roasted potatoes*

PASTA & MEATBALLS LF

Handgemachte griechische Hackfleischbällchen vom
Schweizer Bio-Rind mit würziger Tomatensauce,
Pasta von Ingredienza und gereiftem Parmesan
*Handmade Greek meatballs from Swiss organic beef with spiced
tomato sauce, pasta from Ingredienza and mature Parmesan*

PASTA & PILZE VEG

Frische Pasta von Ingredienza, serviert mit Pilzragout,
Randenpickles und gerösteten Haselnüssen
*Fresh pasta from Ingredienza, served with mushroom ragout,
beetroot pickles and roasted hazelnuts*

POULET & KARTOFFELN GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit
Röstkartoffeln und Zitronen-Parmesan Sauce
*Grilled Swiss chicken steak with roasted potatoes and lemon-
Parmesan sauce*

VEGGIE AUFLAUF VEG

Gerösteter Kürbis mit Bio-Ricottacrème, Kartoffeln,
Gewürzbröseln und Randenpickles
*Roasted pumpkin with organic ricotta cream, potatoes, spiced
breadcrumbs and beetroot pickles*

POULET & POLENTA GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit gebackener
Bio-Polenta, Pesto Rosso, Coleslaw, Avocadocrème,
Kalamata Oliven und Granatapfel
*Grilled Swiss chicken steak with baked organic polenta, pesto
rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate*

ARTISCHOCKEN & POLENTA VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit gebackener Bio-
Polenta, Pesto Rosso, Coleslaw, Avocadocrème,
Kalamata Oliven und Granatapfel
*Roasted artichokes with baked organic polenta, pesto rosso,
coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and pomegranate*

ALLE inkl. Salat *all incl. salad*

28

LUNCH DESSERTS

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

Unser Gelato ist von der Eiswerkstatt am Bärengaben.
Our ice cream is from Eiswerkstatt at Bärengaben.

CASSIS SORBET VEG+ LF GF 7

mit dunklen Schokospänen
Cassis sorbet with dark chocolate shaves

VANILLE GLACE VEG+ LF GF 7

aus Bio-Milch, mit karamellisierten Haselnüssen
Organic vanilla ice cream with caramelized hazelnuts

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 9

hausgemacht, ohne Mehl
Homemade flourless chocolate cake

ZWETSCHGENKOMPOTT VEG GF 9

mit Amaretto-Mascarponecrème
Plum compote with Amaretto mascarpone cream

AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glace aus Biomilch mit Espresso
Organic Fior di Latte ice cream with espresso

VEG vegetarisch vegetarian VEG+ vegan vegan
LF laktosefrei lactose-free GF glutenfrei gluten-free

Bitte fragen Sie uns bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please ask our crew!

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst
aus der Region. Wir verwenden regionale und
biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom
Schweizer Rind. 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 beef. Our poultry comes from particularly animal-
friendly Swiss farming.*



sua

RESTAURANT