

DINNER STARTERS

GARTENSALAT VEG GF* 16

mit würzigen Ziegenfrischkäseballchen (bio), Orange, Granatapfel und Knusperkernen

Garden salad with spiced organic fresh goat cheese, orange, pomegranate and crunchy seeds

LACHS CEVICHE LF GF* 22

mit Leche de tigre, Edamame (bio) und Mango (bio)

with salmon, leche de tigre, organic edamame and organic mango

BURRATINE VEG GF* 18

mit grünem Spargel, Spinat Pesto und Pinienkernen

served with roasted green asparagus, spinach pesto and pinenuts

ARTISCHOCKE LF GF* 17

als Crème und im Ofen geröstet, dazu Emmentaler Rohschinken und Haselnussknusper

Artichokes as a cream and roasted in the oven, served with Emmental raw ham and hazelnut crunch

SHRIMP COCKTAIL LF GF* 19

mit Salat, Grapefruit und Chili-Mayonnaise-Dressing

with salad, grapefruit and homemade chili mayonnaise dressing

DINNER DESSERTS

SCHOKOLADENTARTE VEG 13

mit Zartbitterschokolade, dazu Himbeersorbet und Sauerrahm (bio)

Dark chocolate tart with raspberry sorbet and organic sour cream

HEIDELBEERE & STREUSEL VEG 13

Heidelbeerkompott mit Macadamia-Dinkel-Streusel

Mascarpone und Fior di Latte Glacé -alles bio-

Blueberry compote with macadamia spelt crumble, served with mascarpone and Fior di Latte ice cream -all organic-

ANANAS & WALNUSS VEG GF 13

Sous-vide Ananas mit Walnusskaramell, dazu Glacé aus Safran und weisser Schokolade (bio)

Sous-vide pineapple with caramelized walnuts, served with organic saffron and white chocolate ice cream

PAVLOVA VEG GF 13

mit Mascarpone (bio), Meringue, Mangokompott (bio), Passionsfrucht und karamellisierten Haselnüssen

with organic mascarpone, meringue, mango compote, passion fruit and caramelized hazelnuts

AFFOGATO VEG GF 10

Crémiges Fior di Latte Glacé (bio) mit Espresso

Smooth organic Fior di Latte ice cream with espresso

Wir servieren Ihnen gerne ein laktosefreies oder veganes Dessert.

We are happy to serve you a lactose-free or vegan dessert.

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

BARBARIE ENTE GF 43

zartrosa sous-vide gegart und im Ofen gebraten, dazu Morchelrahmsauce, Olivenöl-Kartoffelstampf, Seeland-Gemüse und Preiselbeer-Chutney

Barbarie duck, cooked sous-vide and roasted in the oven, with morel sauce, mashed potatoes, vegetables and cranberry chutney

BAKULI LF 39

Ostafrikanisch inspiriertes Gericht mit gezupftem

Rindfleisch (bio) und Kichererbsen (bio), serviert mit Bulgur, Seeland-Gemüse und Ananas-Relish

East African-inspired dish with pulled organic beef and chickpeas, served with bulgur, local vegetables and pineapple relish

BUTTER MASALA VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 35

Indisches Curry mit Kichererbsen (bio), Seeland-

Spinat und Sauerrahmbutter (bio), serviert mit Jasminreis (bio), Seeland-Gemüse und Dattel-Chutney

Indian curry with organic chickpeas, spinach and organic butter, served with organic jasmine rice, vegetables and date chutney

PULPO LF GF 42

Spanischer Pulpo, im Ofen geröstet, serviert mit Olivenöl-Kartoffelstampf, Tomaten-Peperoni-Salsa, Seeland-Gemüse, grünem Öl und Rauchpaprika

Spanish octopus, roasted in the oven, served with olive oil mashed potatoes, tomato and red pepper salsa, vegetables and green oil

CHIMICHURRI STEAK GF 44

vom Schweizer Bio-Rind, sous-vide gegart und gebraten, serviert mit Jus und Chimichurri Salsa,

dazu Jasminreis (bio) und gerösteter grüner Spargel

Tender steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide and seared, topped with chimichurri salsa, served with jus, organic jasmine rice and roasted green asparagus

BAHARAT VEG (VEG+ auf Wunsch) 36

Orientalisches Gericht mit Tomatenpolpa (bio),

grünen Oliven (bio) und Zitrone (bio), serviert mit Feta (bio), Bulgur, Seeland-Gemüse und Orangen-Chutney

Oriental dish with tomato pulp, organic olives and lemon, served with organic feta, bulgur, vegetables and orange chutney

GA KHO GUNG LF GF 38

Zarte Poulet-Oberschenkelstücke in pikant-würziger Ingwer-Tamarindensauce, dazu Jasminreis (bio),

Seeland-Gemüse und Mango-Chutney (bio)

Tender pieces of chicken thighs in a spicy ginger tamarind sauce, with organic jasmine 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 von der französischen Barbarie-Ente. 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 is from Swiss organic beef and French Barbary duck. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms with regular access to the outdoors.



sua

RESTAURANT