

# 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, Knusperkernen und geröstetem Brot von «Bread-à-porter» nebenan  
*Garden leaf salad with homemade dressing, served with roasted bread, handmade next door at «Bread-à-porter»*

## PAPRIKÁS GF\*

Gulasch vom Bio-Rind und Aaretaler Duroc-Schwein, dazu Crème fraîche (bio) und geröstetes Brot  
*Goulash from organic beef and Aaretal Duroc pork, served with organic sour cream and roasted bread*

## OFEN RANDEN VEG GF

mit Feta (bio), Crème fraîche (bio), Edamame (bio) und Rotkohl, überbacken mit Kartoffelstampf  
*Oven baked beetroot with organic feta and crème fraîche, organic edamame and red cabbage, topped with mashed potatoes*

## POULET PILAW GF

Zartes Schweizer Poulet mit Gemüse, Gewürzen und Jasminreis im Ofen gebacken  
*Tender Swiss chicken with vegetables, spices and jasmine rice baked in the oven*

## KEFTEDES & LOUBIA

Handgemachte Rindshackfleischbällchen (bio) mit weissen Bohnen (bio) in würziger Tomatensauce (bio), dazu Tabouleh, Datteln und Joghurt (bio)  
*Handmade organic meatballs with white organic beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic yogurt*

## FETA & LOUBIA VEG

Feta (bio) mit weissen Bohnen (bio) in würziger Tomatensauce (bio), dazu Tabouleh, Datteln und Joghurt (bio)  
*Organic feta with white organic beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic yogurt*

## POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, mariniertem Rotkohl, Orange, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel  
*Poached Swiss chicken with baked organic polenta, spinach-hazelnut pesto, red cabbage, orange, olives and pomegranate*

## ARTISCHOCKE & POLENTA VEG+ LF GF

Geröstete Artischocken mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, mariniertem Rotkohl, Orange, Kalamata Oliven (bio) und Granatapfel  
*Roasted artichokes with baked organic polenta, spinach-hazelnut pesto, red cabbage, orange, olives and pomegranate*

ALLE *all*

28

# LUNCH DESSERTS

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

## HIMBEER-SORBET VEG GF

mit Mascarpone (bio) und Meringue  
*Raspberry sorbet with organic mascarpone and meringue*

## FIOR DI LATTE GLACE VEG GF

(bio) mit Apfelkompott und karamellisierten Haselnüssen  
*Organic Fior di Latte ice cream with apple compote and caramelized hazelnuts*

## SCHOKOLADENTARTE VEG

mit Zartbitterschokolade, dazu Sauerrahm (bio)  
*Dark chocolate tart served with organic sour cream*

## AFFOGATO VEG GF

Crémiges Fior di Latte Glacé (bio) mit Ristretto  
*Smooth organic Fior di Latte ice cream with ristretto*

Wir servieren Ihnen gerne ein laktosefreies oder veganes Dessert.  
*We are happy to serve you a lactose-free or vegan dessert.*

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