

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 geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von unserem Nachbarn Bread-à-porter
Green garden salad with homemade dressing, served with toasted spelt sourdough bread from our neighbour Bread-à-porter

PAPRIKÁS GF*

Gulasch mit Bio-Rind und Aaretaler Duroc-Schwein, dazu Bio-Sauerrahm und Dinkel-Sauerteigbrot
Goulash with organic beef and Aaretal Duroc pork, served with organic sour cream and spelt sourdough bread

FETA & FRITTATA VEG GF

Gebackene Freilandeier mit Bio-Feta, grünen Bio-Oliven und Bio-Dörrtomaten, dazu Bio-Labneh und Coleslaw
Baked free-range eggs with organic feta, organic green olives and dried organic tomatoes, served with organic labneh and coleslaw

CHORIZO & FRITTATA GF

Gebackene Freilandeier mit Chorizo, grünen Bio-Oliven und Bio-Dörrtomaten, dazu Bio-Labneh und Coleslaw
Baked free-range eggs with chorizo, organic green olives and dried organic tomatoes, served with organic labneh and coleslaw

KEFTEDES & LOUBIA

Bio-Hackfleischbällchen mit weissen Bio-Riesenbohnen in würziger Bio-Tomatensauce, dazu Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic meatballs with white organic giant beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

FETA & LOUBIA VEG

Bio-Feta mit weissen Bio-Riesenbohnen in würziger Bio-Tomatensauce, dazu Tabouleh, Datteln und Bio-Labneh
Organic feta with white organic giant beans in a spiced organic tomato sauce, tabbouleh, dates and organic labneh

POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebratener Bio-Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Orange, Bio-Kalamata Oliven und Granatapfel
Poached Swiss chicken with fried organic polenta, spinach-hazelnut pesto, coleslaw, orange, organic Kalamata olives and pomegranate

TEMPEH & POLENTA VEG+ LF GF

Frutiger Bio-Tempeh mit gebratener Bio-Polenta, Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Orange, Bio-Kalamata Oliven und Granatapfel
Local organic tempeh with fried organic polenta, spinach-hazelnut pesto, coleslaw, orange, organic Kalamata 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 Bio-Mascarpone und Meringue
Raspberry sorbet with organic mascarpone and meringue

7

JOGHURT-LIMETTEN-GLACE VEG GF

mit Sauerkirschen und karamellisierten Haselnüssen
Yogurt-lime ice cream with sour cherries and caramelized hazelnuts

7

SCHOKOLADENTARTE VEG

mit Zartbitterschokolade, dazu Bio-Sauerrahm
Dark chocolate tart served with organic sour cream

7

AFFOGATO VEG GF

Crémiges Fior di Latte Glacé mit Ristretto
Smooth fior di latte ice cream with ristretto

8

Vegan und laktosefrei auf Wunsch, bitte fragen Sie uns!
Vegan and lactose-free upon request, please ask us!

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