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, Knuspersamen und geröstetem Dinkelbrot von «Bread-à-porter» nebenan
Leaf salad with homemade dressing and seeds, served with toasted spelt bread, handmade next door at «Bread-à-porter»

GNUDI VEG
Hausgemachte nackte Ricotta-Teigtaschen (bio), serviert mit Tomatensauce, Sommergemüse, Kalamata Oliven (bio) und Parmesan
Homemade naked ricotta dumplings (organic) served with a tomato sauce, summer vegetables, organic Kalamata olives and Parmesan

TATAR LF
vom Schweizer Bio-Rind, serviert mit Meerrettich-Mayonnaise, Röstzwiebeln und Dinkel-Sauerteigbrot
Beefsteak tartare from organic Swiss beef, served with horseradish mayonnaise, fried onions and spelt sourdough bread

POULET & SOMMERSALAT GF*
Pochiertes Schweizer Poulet mit Kirschtomaten, Gurke, Wassermelone, Kalamata Oliven (bio), Kichererbsen (bio), Feta (bio) und Dinkel-Sauerteigbrot
Poached chicken with tomatoes, cucumber, watermelon, olives, chickpeas and organic feta, served with spelt sourdough bread

AUBERGINE & SOMMERSALAT VEG GF*
Geröstete Aubergine mit Kirschtomaten, Gurke, Wassermelone, Kalamata Oliven (bio), Kichererbsen (bio), Feta (bio) und Dinkel-Sauerteigbrot
Roasted aubergine with tomatoes, cucumber, watermelon, olives, chickpeas and organic feta, served with spelt sourdough bread

MEATBALLS LF
Handgemachte griechische Hackfleischbällchen vom Schweizer Bio-Rind auf Ritatouille (Ratatouille mit Reis)
Handmade Greek meatballs made from Swiss organic beef, served on ritatouille (ratatouille with rice)

POULET & POLENTA GF
Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Edamame (bio), Kirschtomaten und Kalamata Oliven (bio)
Poached Swiss chicken with baked polenta, spinach-hazelnut pesto, coleslaw, edamame, cherry tomatoes and Kalamata olives

AUBERGINE & POLENTA VEG LF GF
Geröstete Aubergine mit gebackener Polenta (bio), Spinat-Haselnuss-Pesto, Coleslaw, Edamame (bio), Kirschtomaten und Kalamata Oliven (bio)
Roasted aubergine with baked polenta, spinach-hazelnut pesto, coleslaw, edamame, cherry tomatoes and Kalamata olives

ALLE *all* 28

LUNCH DESSERTS

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

MANGOSORBET VEG GF 7
mit Mascarponecrème (bio) und Schokoladen-Tuile
Mango sorbet with organic mascarpone cream and chocolate tuile

SCHOKOLADENKÜCHLEIN VEG GF 8
hausgemacht, mit Zartbitterschokolade, serviert mit Mascarponecrème (bio) und geeisten Himbeeren (bio)
Homemade dark chocolate cake served with organic mascarpone cream and iced organic raspberries

AFFOGATO VEG GF 8
Fior di Latte Glacé aus Biomilch mit Ristretto und karamellisierten Haselnüssen
Organic Fior di Latte ice cream with ristretto and hazelnuts

MILLEFEUILLE VEG 14
mit hausgemachtem Dinkel-Blätterteig, Mascarponecrème (bio) und pochiertem Pfirsich
Homemade puff pastry with organic mascarpone cream and peach

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 möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-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 organic beef. 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