

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»

PASTA & VEGGIES VEG

Frische Pasta von Ingredienza, serviert mit Tomatensauce, Seeland Gemüse, Kalamata Oliven (bio) und gereiftem Parmesan
Fresh pasta from Ingredienza, served with tomato sauce, local vegetables, organic Kalamata olives and mature Parmesan

SPEZZATINO LF GF*

Eintopf mit Bio-Rindfleisch, Gemüse, Champignons und Kichererbsen (bio), dazu geröstetes Dinkelbrot
Stew with organic beef, vegetables, mushrooms and organic chickpeas, served with toasted spelt sourdough bread

POULET PILAW GF

Zartes Schweizer Poulet mit Seeland Gemüse, Ras el-Hanout und Jasminreis im Ofen gebacken
Tender Swiss chicken with local vegetables, Ras el-Hanout and jasmine rice baked in the oven

VEGGIE AUFLAUF VEG GF

mit Edamame (bio), Coleslaw, Kartoffelstampf, Ricotta, gereiftem Parmesan und Avocadocrème
Veggie casserole with organic edamame, coleslaw, mashed potatoes, ricotta, mature Parmesan and avocado cream

MEATBALLS LF

Handgemachte griechische Hackfleischbällchen vom Schweizer Bio-Rind mit Tomatensauce, Kartoffelstampf und gereiftem Parmesan
Handmade Greek meatballs from Swiss organic beef with tomato sauce, mashed potatoes and mature Parmesan

POULET & POLENTA GF

Pochiertes Schweizer Poulet mit gebackener Polenta (bio), Haselnuss Pesto, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven (bio) und Kirschtomaten
Poached Swiss chicken with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and cherry tomatoes

ARTISCHOCKE & POLENTA VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit gebackener Polenta (bio), Haselnuss Pesto, Coleslaw, Avocadocrème, Kalamata Oliven und Kirschtomaten
Roasted artichoke hearts with baked organic polenta, pesto rosso, coleslaw, avocado cream, Kalamata olives and cherry tomatoes

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 Bärengraben.
Our ice cream is from Eiswerkstatt at Bärengraben.

MANGOSORBET VEG GF 7

mit Mascarpone(rahm) (bio) und Schokoladen-Tuile
Mango sorbet with organic mascarpone cream and chocolate tuile

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 9

hausgemacht, ohne Mehl, mit Zartbitter-Schokolade, Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter
Homemade flourless chocolate cake made with dark chocolate, free-range eggs, almonds and organic butter

KOKOS PANNA COTTA VEG+ LF GF 10

mit Sauerkirschen
Coconut panna cotta with sour cherries

AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glacé 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 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.



sua

RESTAURANT