

LUNCH MENU

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

Alle Gerichte starten mit:
All dishes start with:

GRÜNER GARTENSALAT VEG+ LF GF*
mit Zitronendressing und geröstetem Dinkel-
Sauerteigbrot von unserem Nachbarn Bread-à-porter
*Green garden salad with lemon dressing and 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*

FRITTATA VEG GF
mit Freilandeiern, Bio-Joghurt, Bio-Feta, Kalamata
Oliven, Kirschtomaten und Dörraprikosen
*with free-range eggs, organic yoghurt, organic feta, Kalamata
olives, cherry tomatoes and dried apricots*

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

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

POULET GF*
Pochiertes Schweizer Poulet mit Sommersalat aus
Kirschtomaten, Wassermelone, Kalamata Oliven,
Kichererbsen und Bio-Feta, dazu Sauerteigbrot
*Poached Swiss chicken with summer salad made from cherry
tomatoes, watermelon, Kalamata olives, chickpeas and organic
feta, served with toasted spelt sourdough bread*

BLUMENKOHL VEG GF*
Gebackener Seeland Blumenkohl mit Sommersalat
aus Kirschtomaten, Wassermelone, Kalamata Oliven,
Kichererbsen und Bio-Feta, dazu Sauerteigbrot
*Baked Seeland cauliflower with a summer salad of cherry tomatoes,
watermelon, Kalamata olives, chickpeas and organic feta, served
with toasted spelt sourdough bread*

TEMPEH VEG+ LF
Frutiger Bio-Tempeh mit Lemon Fava, Kichererbsen,
Wassermelone, Tabouleh und Dörraprikosen
*Frutigen organic tempeh with lemon fava, chickpeas, watermelon,
tabbouleh and dried apricots*

ALLE all

28

LUNCH DESSERTS

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

HIMBEERSORBET VEG GF
von Cuckoo mit Bio-Mascarponecrème und Frutiger
Meringues
*Raspberry sorbet from Cuckoo with organic mascarpone cream
and Frutiger meringues*

JOGHURT-RAHM-EIS VEG+ LF GF
von Cuckoo mit Bio-Mangokompott und
karamellisierten Haselnüssen
*Coconut ice cream from Cuckoo with organic mango compote and
caramelized hazelnuts*

BAKLAVA VEG
hausgemacht mit Pistazien, Walnüssen und Aprikose
Handmade baklava with pistachios, walnuts and apricot

AFFOGATO VEG GF
Crémiges Eis aus fassgereifter Vanille-Assemblage
von Cuckoo mit Ristretto
Cask-matured vanilla blend ice cream from Cuckoo with ristretto

ALLE all

8

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 frag uns bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please ask our crew!