

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»

CAPONATA VEG

Auberginen-Gemüse Relish mit Kapern und Oliven, dazu schwarzer Reis, Bio-Kichererbsen, geröstete Pinienkerne und gereifter Parmesan
Aubergine-vegetable relish with capers and olives, served with black rice, organic chickpeas, roasted pine nuts and parmesan

POULET & KARTOFFEL GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit mediterranem Kartoffelsalat und Peperoni Pesto
Grilled Swiss chicken steak with Mediterranean potato salad and avocado cream

ARTISCHOCKE & KARTOFFEL VEG+ LF GF

Geröstete Artischockenherzen mit mediterranem Kartoffelsalat und Peperoni Pesto
Roasted artichoke hearts with Mediterranean potato salad and avocado cream

WASSERMELONE LF (GF auf Wunsch)

mit Bio-Feta, Bio-Kalamata Oliven, Bio-Kichererbsen, Gurke, Minze und Zitrone-Honig Dressing
Watermelon with organic feta, organic Kalamata olives, organic chickpeas, cucumber, mint and lemon honey dressing

MEATBALLS LF

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

POULET & POLENTA GF

Gebratenes Schweizer Poulet Steak mit gebackener Bio-Polenta, Haselnuss Pesto, Kirschtomaten, Coleslaw, Bio-Kalamata Oliven und Avocadocrème
Grilled Swiss chicken steak with baked organic polenta, hazelnut pesto, cherry tomatoes, coleslaw, organic Kalamata olives and avocado cream

ARTISCHOCKE & POLENTA VEG+ LF GF

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

ALLE inkl. Salat *all incl. salad*

LUNCH DESSERTS

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

Unser Gelato ist von der Eiswerkstatt am Bärengaben.
Our ice cream is from Eiswerkstatt at Bärengaben.

CASSIS SORBET VEG+ LF GF 7

mit karamellisierten Walnüssen
Cassis sorbet with caramelized walnuts

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

APRIKOSEN VEG GF 9

kurz eingekocht, serviert mit Bio-Vanillecrème und gerösteten Mandeln
Briefly cooked apricots, served with organic vanilla cream and roasted almonds

AFFOGATO VEG GF 9

Fior di Latte Glace 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.

