

DINNER ENTREES

RANDEN CARPACCIO VEG GF 18
mit leichter Ziegenkäsecreme, Orange und gepickelten Brombeeren
Beetroot carpaccio with light goat cheese cream, orange and pickled blackberries

CEVICHE LF GF 23
vom Lachs, mit gelber Leche de Tigre, Mango, Kürbis, Senfsamen, Buchweizen und Koriandergrün
Salmon ceviche with yellow tiger's milk, mango, pumpkin, mustard seeds, buckwheat and coriander leaves

BURRATINA 20
mit Pesto Rosso, Emmentaler Rohschinken, Avocadocrème, Samencracker und geeisten Trauben
Burratina with pesto rosso, Emmental cured ham, avocado cream, seed crackers and iced grapes

HOKKAIDO KÜRBIS VEG LF 18
mit Bio-Ricottacrème, karamellisierten Kürbiskernen, Granatapfel, Samencracker und Orangenöl
Hokkaido pumpkin with organic ricotta cream, caramelized pumpkin seeds, pomegranate, seed crackers and orange oil

GARTENSALAT VEG+ LF (GF auf Wunsch) 15
Blattsalat mit Orange, Cranberries, Granatapfel, Knuspersamen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with orange, cranberries, pomegranate, crunchy seeds and homemade dressing

DINNER DESSERTS

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

WEISSE SCHOKOMOUSSE VEG GF 15
mit Zwetschgenkompott, Cassis-Karkade-Sorbet und gerösteten Walnüssen
White chocolate mousse with plum compote, blackcurrant-hibiscus sorbet and roasted walnuts

APFELSTREUSEL VEG 16
hausgemacht, serviert mit Bio-Vanilleglace
Homemade apple crumble, served with organic vanilla ice cream

TIRAMISU VEG 13

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 15
hausgemacht ohne Mehl, serviert mit Amaretto-Mascarponecreme und gerösteten Mandeln
Homemade flourless chocolate cake served with Amaretto mascarpone cream and roasted almonds

AFFOGATO VEG GF 10
Fior di Latte Glace aus Biomilch mit Espresso und karamellisierten Haselnüssen
Organic Fior di Latte ice cream with espresso and hazelnuts

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!

DINNER MAINS



PICANHA STEAK -200g- GF 46
von der Schweizer Rindshuft (sous-vide gegart), mit Demi-Glace, Röstkartoffeln und Seeland Gemüse
Picanha steak from the Swiss beef rump (cooked sous-vide), served with demi-glace, roasted potatoes and local vegetables

PULPO LF GF 43
aus dem Ofen, mit würziger Tomatensauce, Röstkartoffeln, grünem Gemüse und hausgemachter Mayonnaise aus seinem Sud
Oven-baked octopus, spiced tomato sauce, roasted potatoes, vegetables, and homemade mayonnaise made from its juices.

PILZRAGOUT VEG GF 39
mit handgemachten Kartoffelklösschen, gerösteten Haselnüssen und gereiftem Parmesan
Mushroom ragout with handmade potato dumplings, roasted hazelnuts and mature Parmesan

HIRSCHGULASCH GF 41
vom wilden Hirsch, serviert mit handgemachten Kartoffelklösschen, Gewürzbröseln und Randenpickel
Venison goulash made from wild deer, served with handmade potato dumplings, spiced breadcrumbs and beetroot pickle

STIFADO GF 39
Griechisches Ragout vom Schweizer Rind mit Bio-Kalamata Oliven, dazu frische Pasta, Seeland Gemüse und Aprikosen-Chutney
Greek ragout made with Swiss beef and organic Kalamata olives, served with fresh pasta, local vegetables and apricot chutney

SHRIMPS 41
Gebratene EDEN Shrimps mit frischer Pasta, cremiger Zitronen-Parmesan Sauce und grünem Gemüse
Grilled EDEN shrimps with fresh pasta, creamy lemon-Parmesan sauce and green vegetables

BUTTER MASALA VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 35
Crémiges indisches Curry mit Kichererbsen und Bio-Sauerrahmbutter, serviert mit Bio-Jasminreis, grünem Gemüse und Dattel Chutney
Creamy Indian curry with chickpeas and organic butter, served with organic jasmine rice, green vegetables and date chutney

GINGER CHICKEN LF GF 38
Zarte Poulet-Oberschenkelstücke in pikant-würziger Ingwer-Tamarindensauce, dazu Bio-Jasminreis, Seeland Gemüse und Mango Chutney
Tender pieces of chicken thighs in a spiced ginger tamarind sauce, with organic jasmine rice, local vegetables and mango chutney

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Rind, und unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf.

We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss beef, and our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms.



sua

RESTAURANT