

DINNER ENTREES

ZUCCHINI CARPACCIO VEG+ LF GF 18
mit Peperoni Pesto, Avocadocrème, Basilikum und knuspriger Zucchini-Blüte
Zucchini carpaccio with bell pepper pesto, avocado cream, basil and crispy zucchini blossom

CEVICHE LF GF 22
vom Lachs, mit gelber Leche de Tigre, Mango, Fenchel, Chili, Senfsamen Pickle und Koriandergrün
Salmon ceviche with yellow leche de tigre, mango, fennel, chili, mustard seed pickle and coriander leaves

BURRATINA GF auf Wunsch on request 20
mit Kirschtomaten, konfierten Tomaten, grünem Haselnuss Pesto und Emmentaler Rohschinken
Burratina with cherry tomatoes, confit tomatoes, green hazelnut pesto and Emmental cured ham

WASSERMELONE VEG LF GF 18
mit Bio-Feta, Bio-Kalamata Oliven, Gurke, Minze und Zitronen-Honig Dressing
Watermelon with organic feta, organic Kalamata olives, cucumber, mint and lemon honey dressing

GARTENSALAT VEG+ LF (GF auf Wunsch) 15
Blattsalat mit Fenchel, Kirschtomaten, Knusperkernen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with fennel, tomatoes, seeds and homemade dressing

DINNER DESSERTS

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

SCHOKOLADENKUCHEN VEG GF 15
hausgemacht ohne Mehl, mit Mandeln, Bio-Butter und Freilandeiern, dazu Cassis-Karkade Sorbet
Homemade flourless chocolate cake with almonds, organic butter and free-range eggs, served with blackcurrant-hibiscus sorbet

TIRAMISU VEG 12
Der Klassiker aus Bio-Zutaten
The classic made with organic ingredients

APRIKOSEN TARTELETTE VEG 15
mit hausgemachtem Mürbeteig und Bio-Vanillecrème
Apricot tartlet with homemade shortcrust pastry and vanilla cream

ANANAS & WALNUSS VEG GF 13
Sous-vide Ananas mit Walnusskaramell, dazu Glace aus Biomilch, weisser Schokolade und Safran
Sous-vide pineapple with caramelized walnuts, served with white chocolate-saffron ice cream made from organic milk

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 GF 45
von der Schweizer Rindshuft (sous-vide gegart), mit Demi-Glace, neuen Kartoffeln und Seeland Gemüse
Picanha steak from the Swiss beef rump (cooked sous-vide), served with demi-glace, baby potatoes and local vegetables

PULPO LF GF 42
im Ofen geröstet, mit würziger Tomatensauce, mediterranem Kartoffelsalat und hausgemachter Mayonnaise aus seinem Sud
Oven-roasted octopus with tomato sauce, Mediterranean potato salad and homemade mayonnaise made from its juices

GNUDI VEG 39
Handgemachte Bio-Ricotta-Klösschen auf Caponata, dazu geröstete Pinienkerne und gereifter Parmesan
Handmade organic ricotta dumplings on caponata, with roasted pine nuts and aged parmesan

POULET STEAK GF 39
krossgebraten, mit leichter Zitronensauce, schwarzem Reis und Seeland Gemüse
Grilled chicken steak with a light lemon sauce, black rice and local vegetables

STIFADO GF 39
Griechisches Ragout mit Bio-Rindfleisch und Bio-Kalamata Oliven, dazu neue Kartoffeln, Seeland Gemüse und Aprikosen-Chutney
Greek ragout with organic beef and olives, served with baby potatoes, vegetables and apricot chutney

WOLFSBARSCH GF 43
Filet auf der Haut gebraten, mit seiner aromatischen Sauce, schwarzem Reis und grünem Gemüse
Sea bass fillet fried on the skin, with its aromatic sauce, black rice and green vegetables

BUTTER MASALA VEG GF (VEG+ auf Wunsch) 35
Indisches Curry mit Bio-Kichererbsen, Bio-Rahm und Bio-Sauerrahmbutter, serviert mit Bio-Jasminreis, grünem Gemüse und Dattel Chutney
Indian curry with organic chickpeas, organic cream and butter, served with organic jasmine rice, local 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