7. – 11. September

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Hummus | Olivenöl |Geräuchte Paprika | Granatapfel

HAUPTGÄNGE

Entenbrust
Fried Rice | Ei | Frühlingszwiebeln | Gepickeltes Gemüse | Teriyakisauce

29.-

Barramundifilet
Lauwarmer Glasnudelsalat | Edamame | Peperoni | Karotten | Sweet Chilli Sauce

29.-

Massam Curry
Catchfree Fish | Asiagemüse | Jasminreis
vegan & ressourcenschonend

28.-

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Switzerland

Fisch: Aquakultur Türkei

7. – 11. September

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
Or Hummus | Olive Oil | Smoked Paprika | Pomegranate

MAIN COURSES

Duck Breast
Fried Rice | Egg | Spring Onion | Pickled Vegetables | Teriyaki Sauce

29.-

Barramundi Fillet
Warm Glass Noodle Salad | Edamame | Bell Pepper | Carrots | Sweet Chili Sauce

29.-

Massaman Curry
Catchfree Fish | Asian Vegetables | Jasmine Rice
vegan & sustainable

28.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.

5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Switzerland

Fisch: Aquakultur Türkei

14. – 18. September

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Apfel Selleriesalat | Sultaninen | Walnusskerne

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rindsschulterbraten
Spätzli | Rotkohl 32.-

Gedämpftes Dorschfilet
Randensauce | Belugalinsen | Fenchel 29.-

Urdinkel-Spiralnudeln
Balsamico Rosenkohl | Nüsse | Tomatensauce | New Roots la fraice 28.-
vegan & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.
5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Schweiz Fisch: ASC FA061

14. – 18. September

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
or Apple and celery salad | raisins | walnuts

MAIN COURSES

Braised beef shoulder
Spaetzli | red cabbage

32.-

Steamed cod fillet
caper cream sauce | polenta | ratatouille

29.-

Pan-Fried Romanesco
vegan yogurt | dried prunes | yellow pea
vegan & sustainable

28.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.

5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Switzerland

Fisch: Aquakultur Türkei

21. – 25. September

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Pastasalat | Mayo | Cornichons | Frühlingszwiebel | Petersilie

HAUPTGÄNGE

Kalbsadrio
Serviettenknödel | Pilzrahmsauce | Grüne Bohnen 30.-

Loup de Mer
Kapernrahmsauce | Polenta | Ratatouille 31.-

Gebratener Romanesco
Veganer Joghurt | Dörrpflaumen | Gelberbsen 29.-
vegan & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.
5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Schweiz Fisch: Aquakultur Türkei

21. – 25. September

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
or Apple and celery salad | raisins | walnuts

MAIN COURSES

Veal Adrio
bread dumpling | mushroom cream sauce | green beans

30.-

Sea Bass (Loup de Mer)
caper cream sauce | polenta | ratatouille

31.-

Spelt fusilli
Balsamic Brussels sprouts | nuts | tomato sauce | New Roots La Fraîche

vegan & sustainable

29.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.

5.-

Prices in CHF inc. VAT

Meat: Switzerland

Fish: Aquaculture Turkey