

## Menüvorschläge

Bei vielen Produkten kennen wir den Produzenten persönlich. Das Tier wird artgerecht aufgezogen, das Gemüse und die Früchte lässt man ausreifen, versucht auf chemisch-synthetische Mittel zur Schädlingsbekämpfung und zur Wachstumsförderung zu verzichten und wir in der Küche verarbeiten die Produkte liebevoll zu Speisen.

### Apéro

Käseküchlein, Spinatküchlein à CHF 5

Käse- und Fleischplatte mit hausgemachter Züpfe à CHF 17

Gemüse-Stäbli mit Dip-Sauce à CHF 8

Mezzebrot mit verschiedenen Antipastigemüse und Saucen à CHF 10

Rindsfleischbällchen mit Tomatenragout à CHF 12

Blinis mit Rauchlachs und Meerrettich-Schaum à CHF 19

Gemüsesamosas à CHF 6

### Vorspeise

Salatbüffet mit verschiedenen Salaten, Saucen, Kernen und hausgemachtem Brot zu CHF 10

Babyblatt-Spinat-Salat mit Parmesan und Kürbiskernen an Balsamico-Dressing zu CHF 13.50

Spinatsuppe mit Jakobsmuschel zu CHF 15

Kürbis-Suppe mit Kürbiskernöl und Sautierten Waldpilzen zu CHF 14

### Hauptgang

Kalbssaltimbocca mit Rosmarinjus, Safran-Risotto und Romanescogemüse zu CHF 46

Rindsbrazato mit hausgemachtem Kartoffelstock und grünen Bohnen mit Sesamkernen zu CHF 35

Schweinsfilet mit Morchelsauce, hausgemachte Safrannudeln und Märitgemüse zu CHF 39

Rindsentrecôte mit Portweinsauce, hausgemachten Chnöppli und Kürbis-Limetten-Gemüse zu CHF 41

Crêpes mit Kürbis-Ricotta, gefüllt mit Tomaten und Parmesan überbacken zu CHF 25

Vegi-Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Fetakäse zu CHF 22

Lupinen Gyros mit Sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern und Bulgur zu CHF 26.- (Vegan)

Dessert

Crème Catalana zu CHF 8

verschiedene Mousse zu CHF 5

Tiramisu zu CHF 8

Panna Cotta zu CHF 6

Fruchtsalat zu CHF 4

Apfel-Strudel mit Vanillesauce zu CHF 7

Arco Glace Kübeli zu CHF 4

verschiedene Aromen

joli mont manufaktur, Bio Frozen Yogurt zu CHF 4

Aromen: Schokolade, Himbeer und Rhabarber-Vanille

Gerne stellen wir, auf Ihren Wunsch, auch ein anderes Menü zusammen.  
Unsere Preise verstehen sich pro Person, inkl. MwSt.