

LUNCH

MENU

Garten Salat mit Landbaguette veg(+) (lf) gf*

Garden salad with rustic baguette

Garten Süppchen mit Landbaguette veg(+) (lf) gf*

Garden soup with rustic baguette

Alle Gerichte werden mit einem knackig-frischen Topping aus dem Seeland Garten serviert.

All dishes are served with a crisp, fresh topping from the garden.

Kabeljau Cassoulet & Focaccia

Französischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, Bohnen, Beluga-Linsen und Bio-Rahm, dazu Focaccia und geröstete Walnüsse

French stew with cod cheeks, beans, lentils and organic cream, served with focaccia with roasted walnuts

Daube & Focaccia lf

Bio-Rindfleisch Ragout mit weissen Riesenbohnen, Kartoffeln und Seelandgemüse auf gerösteter Focaccia

Organic beef ragout with white beans, potatoes and vegetables, served on toasted focaccia

Hackfleisch & Röstkartoffeln lf gf

Hackfleisch vom Schweizer Bio-Rind und Röstkartoffeln mit Parmesan überbacken

Minced meat from Swiss organic beef and potatoes topped with Parmesan cheese

Poulet & Röstkartoffeln gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Röstkartoffeln und Meerrettich Crème Fraîche (bio)

Crispy chicken thigh (boneless) with roasted potatoes and horseradish crème fraîche (organic)

Shrimps & Rigatoni

Gebratene Eden Shrimps und Mezzi Rigatoni in Zitronencremesauce (bio)

Fried Eden shrimps and mezzi rigatoni in lemon cream sauce (organic)

Pilze & Rigatoni veg

Gebratene Pilze und Mezzi Rigatoni in Zitronencremesauce (bio)

Fried mushrooms and mezzi rigatoni in lemon cream sauce (organic)

Poulet & Curry lf gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Currysauce, gebackenem Jasminreis (bio), Pickles und gerösteten Erdnüssen

Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked jasmine rice, pickles and roasted peanuts

Edamame & Curry veg+ lf gf

Schweizer Edamame (bio), Kürbis und Granatapfel mit Currysauce, gebackenem Jasminreis (bio), Pickles und gerösteten Erdnüssen

Swiss edamame (organic), pumpkin and pomegranate with curry sauce, baked jasmine rice (organic), pickles and roasted peanuts

DESSERTS

Schokoladenkuchen veg gf

10

aus Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter, serviert mit Mango-Passionsfrucht-Kompott

Chocolate cake made from free-range eggs, almonds and organic butter, served with mango passion fruit compote

Crème Brûlée veg gf

10

aus Bio-Rahm

made with organic cream

Affogato veg gf

8

Fior di Latte Glacé aus Bio-Milch mit Espresso

Fior di Latte ice cream made from organic milk with espresso

Glacé des Tages veg

7

hausgemacht, mit karamellisierten Nüssen

Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts

Zitronensorbet veg+ lf gf

7

mit gerösteten Mandelblättchen (bio)

Lemon sorbet with roasted almond flakes (organic)

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*

gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*

*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.

Please inform our crew regarding food allergies.

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*

Brot *bread* – Deutschland und Italien *Germany and Italy*

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. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss organic beef. Our poultry comes from local and particularly animal-friendly farming. Our fish comes from sustainable fisheries.

