

LUNCH



MENU

Garten Salat *Garden salad* VEG LF GF* (VEG+ auf Wunsch)
ODER OR

Garten Süsschen *Garden soup* VEG GF*

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

All dishes are served with a crisp, fresh topping.

Kabeljau Cassoulet & Baguette

Französischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, weissen Bohnen (bio)*, Beluga-Linsen und Bio-Rahm, dazu Baguette und geröstete Walnüsse
French stew with cod cheeks, white beans, lentils and organic cream, served with baguette and roasted walnuts

Bœuf Bourguignon & Baguette LF

Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Speck, Seeland Gemüse, Kohlrabi-Fava und geröstetem Baguette
Swiss organic beef ragout with bacon, local vegetables, kohlrabi fava and toasted baguette

Hackfleisch & Parmesan Kartoffeln GF

Hackfleisch vom Schweizer Bio-Rind mit Parmesan Kartoffeln und Meerrettich Crème
Minced meat from Swiss organic beef with Parmesan potatoes and horseradish cream

Poulet & Parmesan Kartoffeln GF

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Parmesan Kartoffeln und Zitronenmayonnaise
Crispy chicken thigh (boneless) with Parmesan potatoes and lemon mayonnaise

Shrimps & Tagliatelle

Gebratene EDEN Shrimps mit Tagliatelle von Ingredianza und Crème fraîche (bio)
Fried shrimps with tagliatelle and organic sour cream

Spinat & Tagliatelle VEG

Tagliatelle von Ingredianza mit Spinat, Erbsen, Parmesan und Crème fraîche (bio)
Tagliatelle with spinach, peas, parmesan and sour cream

Poulet & Curry LF GF

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Currysauce, gebackenem Kokosreis (bio), Pickles und gerösteten Erdnüssen
Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked coconut rice, pickles and roasted peanuts

Edamame & Curry VEG+ LF GF

Schweizer Edamame (bio) und Chinakohl mit gebackenem Kokosreis (bio), Pickles und gerösteten Erdnüssen
Swiss edamame (organic) and Chinese cabbage with curry sauce, baked coconut rice, pickles and roasted peanuts

DESSERTS

Schokoladenkuchen VEG GF 10

aus Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter, serviert mit Amaretto-Mascarpone-Crème
Chocolate cake made from free-range eggs, almonds and organic butter, served with Amaretto mascarpone cream

Crème Brûlée VEG GF 10

aus Bio-Rahm und Tonkabohne
made with organic cream and tonka beans

Gewürz Ananas VEG GF (VEG+ LF auf Wunsch) 10

sous-vide, serviert mit Kokos-Glace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt
Spiced sous-vide pineapple with coconut ice cream locally made from organic milk

Affogato veg gf 9

Fior di Latte Glace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt mit Espresso
Fior di Latte ice cream locally made from organic milk with espresso

Haselnuss Glace VEG GF 7

mit karamellisierten Haselnüssen
Hazelnut ice cream with caramelized hazelnuts

Zitronensorbet VEG+ LF GF 7

von der Eiswerkstatt mit gerösteten Mandelblättchen
Lemon sorbet with roasted organic almond flakes

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 Spanien *Germany and Spain*

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.

