

LUNCH



MENU

Entrée:

Gartensalat *Garden salad* VEG+ LF GF*

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

All dishes are served with a crisp topping from the local gardens.

Kabeljau, Pot-au-feu & Baguette

Kabeljaubäckchen mit weisse Bohnen* Pot-au-feu, dazu geröstete Walnüsse und Baguette

Cod cheeks with white bean pot-au-feu, served with roasted walnuts and baguette

Bœuf Bourguignon & Baguette LF

Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Speck, Seeland Gemüse und Kartoffeln, dazu geröstetes Baguette

Swiss organic beef ragout with bacon, local vegetables and potatoes, served with toasted baguette

Hackfleisch & Rosmarin Kartoffeln LF GF

Hackfleisch vom Schweizer Bio-Rind mit Rosmarin Kartoffeln und Essiggurken-Mayonnaise

Minced Swiss organic beef with rosemary potatoes and pickle mayonnaise

Poulet & Rosmarin Kartoffeln LF GF

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Rosmarin Kartoffeln und Zitronenmayonnaise

Crispy chicken thigh (boneless) with rosemary potatoes and lemon mayonnaise

Shrimps & Pasta

Frische Pasta von Ingredienza mit gebratenen EDEN Shrimps, Zitronencremesauce (bio) und Kirschtomaten

Fresh pasta from Ingredienza with fried EDEN shrimps, organic lemon cream sauce and cherry tomatoes

Burrata & Pasta VEG (VEG+ auf Wunsch)

Frische Pasta von Ingredienza mit Bergmilch Burrata, Zitronencremesauce (bio), Pesto und Pinienkernen

Fresh pasta from Ingredienza with mountain milk burrata, organic lemon cream sauce, pesto and pinenuts

Poulet & Sommersalat GF

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) auf Wassermelone, Gurke, Kirschtomaten, Oliven, Kichererbsen und Feta

Crispy boneless chicken thigh on watermelon, cucumber, cherry tomatoes, olives, chickpeas and feta

Artischocken & Sommersalat VEG GF (VEG+ auf Wunsch)

Gebratene Artischockenherzen auf Wassermelone, Gurke, Kirschtomaten, Oliven, Kichererbsen und Feta

Fried artichoke hearts on watermelon, cucumber, cherry tomatoes, olives, chickpeas and feta

DESSERTS

Schokoladenkuchen VEG GF

10

aus Bio-Zutaten ohne Mehl, serviert mit Vanillerahm

Flourless chocolate cake made with organic ingredients, served with vanilla cream

Crème Brûlée VEG GF

10

aus Bio-Zutaten, Freilandeiern und Tonkabohne

made with organic ingredients, free-range eggs and tonka beans

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

Kugel Glace VEG GF

7

von der Eiswerkstatt (verschiedene Sorten) mit karamellisierten Haselnüssen

Scoop of ice cream (various flavours) with caramelized hazelnuts

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.

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.

*Die weissen Bio-Bohnen sind nicht hausgemacht

