

LUNCH

PLATES

Kabeljau Cassoulet gf

In Olivenöl konfierte Kabeljaubäckchen auf einem cremigen Eintopf mit Bohnen, Beluga-Linsen und Seeland Gemüse, dazu geröstete Walnüsse und Gartenkräuter.

Cod cheeks, confit in olive oil, on a creamy stew with beans, beluga lentils and Seeland vegetables, served with roasted walnuts and garden herbs.

Hackfleisch Cassoulet gf

Gebratenes Schweizer Bio-Rindshackfleisch auf einem cremigen Eintopf mit Bohnen, Beluga-Linsen und Seeland Gemüse, dazu geröstete Walnüsse und Gartenkräuter.

Fried Swiss organic minced beef on a creamy stew with beans, beluga lentils and Seeland vegetables, served with roasted walnuts and garden herbs.

Poulet Curry lf gf

Knuspriger Schweizer Poulet-Oberschenkel ohne Knochen auf leichtem Curry mit Basmatireis, dazu grüne Bio-Schmorbohnen, Pickles, Erdnüsse und Gartenkräuter.

Crispy Swiss chicken thigh without bones on a light curry sauce with basmati rice, served with braised organic green beans, pickles, peanuts and fresh garden herbs.

Tempeh Curry veg+ lf gf

Gebratener Frutiger Bio-Tempeh auf leichtem Curry mit Basmatireis, dazu grüne Bio-Schmorbohnen, Pickles, geröstete Erdnüsse und Gartenkräuter.

Fried local organic tempeh on a light curry sauce with basmati rice, served with braised organic green beans, pickles, roasted peanuts and fresh garden herbs.

Lauch Quiche veg

hausgemacht, mit Bio-Rahm und Freilandeiern, überbacken mit Bio-Feta, dazu Bio-Zitronen-Crème fraîche, Pickles und Gartenkräuter.

Home-made leek quiche with organic cream and free-range eggs, baked with organic feta, served with organic lemon crème fraîche, pickles and garden herbs.

Orientalisches Gulasch lf

Geschmortes Schweizer Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange, dazu Baguette, Pickles und Gartenkräuter.

Swiss organic beef braised as an oriental goulash with dried apricots, potatoes, local vegetables and orange, served with baguette, pickles and garden herbs.

DESSERTS

Brownie mit Bio-Sauerrahm veg

Brownie with organic sour cream

Tages-Eis veg

mit karamellisierten Nüssen

Ice cream of the day with sugar roasted nuts

Affogato veg gf

Crémiges Vanilleeis mit Ristretto

Smooth vanilla ice cream with ristretto

Vegan und laktosefrei auf Wunsch, bitte fragen Sie uns!

Vegan and lactose-free upon request, please ask us!

ALLE *all*

8

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*

ALLE *all*

29

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and include 7.7% taxes.