

LUNCH

PLATES

CASSOULET veg gf

Crémiger Eintopf mit Bohnen, Beluga-Linsen und Seeland Gemüse, dazu geröstete Walnüsse und Gartenkräuter.

Creamy stew with beans, beluga lentils and Seeland vegetables, served with roasted walnuts and garden herbs.

CURRY veg+ lf gf

Leichtes Curry mit Basmatireis, grünen Bio-Schmorbohnen, Pickles, gerösteten Erdnüssen und Gartenkräutern.

Light curry with basmati rice, braised organic green beans, pickles, roasted peanuts and fresh garden herbs.



+ **Kabeljau** lf gf

Cod

+ **Schweizer Bauernwurst mit Bio-Rindfleisch** lf gf

Farmer's sausage with organic beef

+ **Schweizer Poulet-Oberschenkel** lf gf

Swiss chicken thigh without bones

+ **Bio-Manouri** veg gf

Organic soft goat and sheep cheese

+ **Schweizer Bio-Rindshackfleisch** lf gf

Swiss organic minced beef

+ **Frutiger Bio-Tempeh** veg+ lf gf

Local organic tempeh

ALLE *all*

29

DESSERTS

Brownie mit Bio-Sauerrahm veg

Brownie with organic sour cream

«Cuckoo» **Bergheumilcheis** veg gf

mit Mangocoulis

Mountain hay milk ice cream with mango coulis

«Cuckoo» **Passionsfruchtsorbet** veg+ lf gf

mit karamellisierten Kürbiskernen

Passionfruit sorbet with caramelized pumpkin seeds

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*