

# LUNCH

## PLATES

inklusive nach Wahl: *inclusive of choice:*

**Garten Salat** mit Landbaguette veg(+) lf gf\*  
*Garden salad with homemade dressing and rustic baguette*

**Garten Süppchen** mit Landbaguette  
*Garden soup with rustic baguette*

★

**Poulet & Curry** lf gf  
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden*

**Edamame & Curry** veg+ lf gf  
Schweizer Bio-Edamame, Rande und Granatapfel mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Swiss edamame, beetroot and pomegranate with curry sauce, fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden*

**Kabeljau & Cassoulet** gf  
Französischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, Bohnen, Beluga-Linsen und Bio-Rahm, dazu Pickles, geröstete Walnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*French stew with cod cheeks, beans, lentils, organic cream, pickles, roasted walnuts and something fresh from the garden*

**Hackfleisch & Malfatti**  
Bio-Rindshackfleisch mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen  
*Organic minced beef with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans*

**Poulet & Malfatti**  
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen  
*Crispy chicken thigh (boneless) with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans*

**Gulasch & Focaccia**  
Geschmortes Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange auf gerösteter Focaccia, dazu Bio-Sauerrahm und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Braised organic beef with dried apricots, potatoes, vegetables and orange on roasted focaccia, served with organic sour cream and something fresh from the garden*

**Pilze & Focaccia** veg  
Geschmorte Pilze in Weissweinsauce mit Bio-Rahm auf gerösteter Focaccia, dazu Rotkraut und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Mushrooms in white wine sauce with organic cream on focaccia, served with red cabbage and something fresh from the garden*

## DESSERTS

**Brownie** veg 7  
mit Bio-Mangokompott  
*Brownie with organic mango compote*

**Gebrannte Crème** veg gf 7  
Bio-Karamellcrème mit Walnuss-Crunch  
*Organic caramel cream with walnut crunch*

**Affogato** veg gf 8  
Crémiges Bio-Fior di Latte Glacé mit Espresso  
*Smooth organic fior di latte ice cream with espresso*

**Zitronensorbet** veg+ lf gf 7  
mit Gewürzanasanas  
*Lemon sorbet with spiced pineapple*

**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 wenn immer möglich 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.*