LUNCH

MENU

Entrée:

Kleiner Gartensalat *Small garden salad* VEG+ LF GF*
ODER *OR*
Gartensüppchen *Small garden soup* VEG 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 Walnüsse und geröstetes Baguette
Cod cheeks with white bean pot-au-feu, served with walnuts and toasted 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 & Kartoffeln LF GF
Hackfleisch vom Bio-Rind in Tomatensauce mit gerösteten Kartoffeln
Minced Swiss organic beef in tomato sauce with roasted potatoes

Poulet & Kartoffeln GF
Knuspriges Steak vom Schweizer Poulet mit gerösteten Kartoffeln und Meerrettichcrème
Crispy steak from Swiss chicken with roasted potatoes and horseradish cream

Shrimps & Pasta
Frische Pasta von Ingredienza mit gebratenen EDEN® Shrimps und Zitronencrèmesauce
Fresh pasta from Ingredienza with fried EDEN® shrimps and lemon cream sauce

Artischocken & Pasta VEG (VEG+ auf Wunsch)
Frische Pasta mit gebratenen Artischockenherzen, Zitronencrèmesauce und Pinienkernen
Fresh pasta with fried artichoke hearts, lemon cream sauce and pine nuts

Poulet & Venere Reis GF
Knuspriges Steak vom Schweizer Poulet auf Rahmwirsing und schwarzem Reis
Crispy steak from Swiss chicken on creamed savoy cabbage and black rice

Ziegenkäse & Venere Reis VEG GF
Karamellisierter Ziegenkäse auf Rahmwirsing und schwarzem Reis
Caramelized goat cheese on creamed savoy cabbage and black rice

Menu inkl. Salat *Menu incl. salad* 33

DESSERTS

Schokoladenkuchen VEG GF 10
aus Bio-Zutaten ohne Mehl, serviert mit Amaretto-Mascarpone-Rahm
Flourless chocolate cake made with organic ingredients, served with Amaretto mascarpone 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

pro Kugel Glace/Sorbet VEG(+) (LF) GF 6
von der Eiswerkstatt (verschiedene Sorten erhältlich), serviert mit dunklem Schokoladensplitter
Scoop of ice cream (various flavours available), served with dark chocolate snap

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

100% LOVE