

LUNCH

SHAKSHUKA veg+ lf gf

mit Kichererbsen und Auberginen, geröstetem Seeland Blumenkohl und Brokkoli, Dukkah und Gartenkräutern.
with chickpeas and aubergine, roasted Seeland cauliflower and broccoli, Dukkah and garden herbs.

CURRY veg+ lf gf

Leichtes Curry mit Basmatireis, Seeland Gemüse, Pickles, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern.
Light curry with basmati rice, Seeland vegetables, pickles, roasted peanuts and fresh garden herbs.

SOMMERSALAT veg+ lf (auf Wunsch gf)

aus dem Seeland mit Himbeervinaigrette, Gartenerbsen, gebratener Melone, Granatapfelkernen und Focaccia
Seeland garden salad with raspberry vinaigrette, green peas, grilled melon, pomegranate seeds and Focaccia



+ Kabeljau MSC lf gf

Cod MSC

+ 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-Rindshackbraten

Meat loaf from organic Swiss beef

+ Frutiger Bio-Tempeh veg+ lf gf

Local organic tempeh

DESSERTS auf Wunsch veg+

8

Brownie veg

mit Bio-Sauerrahm

Brownie with organic sour cream

«Cuckoo» Bergheumilcheis veg gf

mit Nusskrokant

Mountain hay milk ice cream with sugar roasted nuts

«Cuckoo» Passionsfruchtsorbet veg+ lf gf

mit Mangokompott

Passionfruit sorbet with mango compote

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