

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 (ausgelöst) mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Jasminreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked jasmine rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden

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

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

Hackfleisch & Malfatti
Bio-Rindshackfleisch mit handgemachten Mohn-Malfatti in Bio-Crème Fraîche geschwenkt, dazu Gurkenjoghurt und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Organic minced beef with malfatti tossed in crème fraîche, with cucumber yoghurt and something fresh from the garden

Burrata & Malfatti veg
Bergmilch-Burrata auf hausgemachten Mohn-Malfatti in Bio-Crème Fraîche geschwenkt, dazu Radieschengrün-Pesto und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Burrata served with homemade malfatti, tossed in organic crème fraîche, radish green pesto and something fresh from the garden

Poulet & Kartoffeln gf
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst), dazu Frühlingszwiebel-Kartoffeln, Gurkenjoghurt und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Crispy chicken thigh (boneless) served with spring onion potatoes, cucumber yoghurt and something fresh from the garden

Daube & Focaccia lf
Geschmortes Bio-Rindfleisch mit weissen Riesenbohnen, Kartoffeln und Seelandgemüse, serviert auf gerösteter Focaccia, dazu etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Braised organic beef with white beans, potatoes and vegetables, served with toasted focaccia and something fresh from the garden

DESSERTS

Schokoladenkuchen veg 8
hausgemacht, mit Bio-Limettencrème
Homemade chocolate cake with organic lime cream

Kaffee Crème veg gf 7
mit karamellisierten Nüssen
Coffee cream with sugar roasted nuts

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.