

# LUNCH

## PLATES

### **Gartensalat** veg+ lf gf\*

mit hausgemachtem Dressing und Landbaguette  
*Garden salad with homemade dressing, served with rustic baguette*

\*

### **Kabeljau & Shakshuka** lf gf

Konfierte Kabeljaubäckchen auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah, Pickles und Gartengrün  
*Cod cheeks confit on a spiced chickpea shakshuka, served with Dukkah, pickles and garden greens*

### **Falafel & Shakshuka** veg+ lf

Falafel auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah, Pickles und Gartengrün  
*Falafel on a spiced chickpea shakshuka, served with Dukkah, pickles and garden greens*

### **Poulet & Bratkartoffeln** gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) auf Seeland Bratkartoffeln, dazu Crème fraîche, Pickles und Gartengrün  
*Crispy chicken thigh (boneless) on local fried potatoes, served with crème fraîche, pickles and garden greens*

### **Hackfleisch & Bratkartoffeln** gf

Würziges Bio-Rindshackfleisch auf Seeland Bratkartoffeln, dazu Crème fraîche, Pickles und Gartengrün  
*Spiced organic minced beef on local fried potatoes, served with crème fraîche, pickles and garden greens*

### **Manouri Curry** veg gf

Gebratener Bio-Manouri auf leichtem Curry mit Basmatireis, dazu Pickles, geröstete Erdnüsse und Gartengrün  
*Pan-fried organic Manouri on a light curry sauce with basmati rice, served with pickles, roasted peanuts and garden greens*

### **Poulet Curry** lf gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) auf leichtem Curry mit Basmatireis, dazu Pickles, geröstete Erdnüsse und Gartengrün  
*Crispy chicken thigh (boneless) on a light curry sauce with basmati rice, served with pickles, roasted peanuts and garden greens*

### **Orientalisches Gulasch** lf (auf Wunsch gf)

Geschmortes Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange, dazu Landbaguette, Pickles und Gartengrün  
*Swiss organic beef braised as an oriental goulash with dried apricots, potatoes, local vegetables and orange, served with rustic baguette, pickles and garden greens*

## DESSERTS

### **Brownie** veg

mit Bio-Sauerrahm  
*Brownie with organic sour cream*

8

### **Tages-Eis** veg

mit karamellisierten Nüssen  
*Ice cream of the day with sugar roasted nuts*

6

### **Affogato** veg gf

Crémiges Fior di Latte Eis mit Espresso  
*Smooth fior di latte ice cream with espresso*

8

### **Zitronensorbet** veg+ lf gf

mit karamellisierten Kürbiskernen  
*Lemon sorbet with sugar roasted pumpkin seeds*

6