

# LUNCH

## PLATES

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

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

★

### **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*

### **Shrimp & Shakshuka** lf gf

Gebratene Krevetten auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah, Pickles und Gartengrün  
*Fried shrimps 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 & Sommersalat** lf

Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) auf Sommersalat aus Gemüse Couscous, Tomaten, Gurke, Wassermelone, Schweizer Edamame und Granatapfelkernen  
*Chicken thigh (boneless) on a summer salad of vegetable couscous, tomato, cucumber, watermelon, Swiss edamame and pomegranate seeds*

### **Manouri & Sommersalat** veg

Gebratener Bio-Manouri auf Sommersalat aus Gemüse Couscous, Tomaten, Gurke, Wassermelone, Schweizer Edamame und Granatapfelkernen  
*Fried organic manouri on a summer salad of vegetable couscous, tomato, cucumber, watermelon, Swiss edamame and pomegranate seeds*

### **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 Ristretto  
*Smooth fior di latte ice cream with ristretto*

8

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

mit marinierten Erdbeeren  
*Lemon sorbet with marinated strawberries*

6

**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*