

# pour les lève-tôt

## zum zmorge

DIENSTAG – FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG – SONNTAG BIS 16.00

### kombiniere nach lust & laune

hausbutter	2 <sup>00</sup>
trockenzwetschgenmarmelade	2 <sup>00</sup>
bio honig	2 <sup>50</sup>

sauerteigbrot-scheiben	3 <sup>00</sup>
gipfeli	3 <sup>50</sup>
pain au chocolat	5 <sup>00</sup>

bio schinken la natura von der macelleria zanetti	5 <sup>00</sup>
blaues wunder oberwil bio	5 <sup>00</sup>
le gruyère aop vieux	4 <sup>50</sup>
vacherin fribourgeois aop rustique crù	4 <sup>50</sup>

swiss lachs geräuchert aus lostallo, kapern, frischer meerrettich	18 <sup>00</sup>
---	------------------

amselspitz joghurt	
karamellierte baumnüsse, haferflocken, bio honig	12 <sup>00</sup>

<b>kleines frühstück</b>	<b>13<sup>00</sup></b>
gipfeli, sauerteigbrot, hausbutter, bio honig, trockenzwetschgenmarmelade	

<b>auslese von feinem käse</b>	<b>23<sup>00</sup></b>
hausgemachter senf & chutney	

<b>demeter rührei</b>	<b>10<sup>00</sup></b>
mit bio speck	5 <sup>00</sup>

<b>rüebli-ratatouille</b>	<b>18<sup>50</sup></b>
karotten, petersilienwurzel, pochirtes ei, winterportulak	

<b>lachs tartine</b>	<b>23<sup>00</sup></b>
sauerteigbrot, swiss lachs geräuchert aus lostallo, avocado, pochirtes ei, winterportulak	

<b>pastrami tartine</b>	<b>25<sup>00</sup></b>
sauerteigbrot, pastrami, chicorée, orange, kerbel	

für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich produkte aus der schweiz, ausgenommen davon sind avocados.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.

# **pour l'apéro** **für de chli hunger**

AB 14.00

**oliven** 7<sup>50</sup>

**auslese von feinem käse** 23<sup>00</sup>  
blaues wunder oberwil bio, le gruyère aop vieux,  
vacherin fribourgeois aop rustique crù,  
hausgemachter senf & chutney

**berglammssalsiz** 9<sup>50</sup>  
von der macelleria zanetti

**slowfood landjäger** 8<sup>00</sup>  
naturgeräuchert

**sauerteigbrot & hausbutter** 3<sup>50</sup>

**suurs & ihgleits** 5<sup>00</sup>  
hausgemachte pickles



für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.

# dîner

## zum znacht

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

### VORSPEISEN

<b>kartoffel-lauch-suppe</b> schnittlauch, sauerrahm, croûtons, haselnüsse	12 <sup>00</sup>
<b>rarentatar</b> meerrettich-panna-cotta, apfelperlen, sauerteigbrot	20 <sup>00</sup>
<b>gebeizte brüggli-lachsforelle</b> kartoffelgalette, federkohl-salsaverde	25 <sup>00</sup>
<b>linsensalat</b> geschmoreter chicorée, orangen, castelfranco	16 <sup>50</sup>

### HAUPTGÄNGE

<b>entrecôte an rotweinjus</b> café de paris kartoffeln, rüebli-ratatouille	55 <sup>00</sup>
<b>coq au vin</b>	43 <sup>50</sup>
<b>geschmorter rotkabis</b> fregola sarda, sakura-austernseitlinge, blaues wunder	35 <sup>00</sup>
<b>rindstatar</b> wildkräuteremulsion, karotten, schalotten, sauerteigbrot, hausbutter	37 <sup>00</sup>

für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.

# nos desserts

## us eusere chuchi

<b>tarte <sup>au</sup> citron</b>	12 <sup>00</sup>
<b>birnen tarte</b> mit crème chantilly	12 <sup>00</sup>
<b>cheesecake</b>	7 <sup>50</sup>
<b>auslese von feinem käse</b> blaues wunder oberwil bio, le gruyère aop vieux, vacherin fribourgeois aop rustique crù, hausgemachter senf & chutney	23 <sup>00</sup>
<b>café vanille</b> double espresso mit vanilleglace	9 <sup>00</sup>
<b>espresso martini</b> double espresso, vodka, amarula	17 <sup>00</sup>

für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.