

pour les lève-tôt

zum zmorge

DIENSTAG – FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG – SONNTAG BIS 16.00

kombiniere nach lust & laune

hausbutter	2 ⁰⁰
trockenzwetschgenmarmelade	2 ⁰⁰
bio honig	2 ⁵⁰

sauerteigbrot-scheiben	3 ⁰⁰
gipfeli	3 ⁵⁰
pain au chocolat	5 ⁰⁰

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

swiss lachs geräuchert aus lostallo, kapern, frischer meerrettich	18 ⁰⁰
---	------------------

amselspitz joghurt	
karamellierte baumnüsse, haferflocken, bio honig	12 ⁰⁰

kleines frühstück	13⁰⁰
gipfeli, sauerteigbrot, hausbutter, bio honig, trockenzwetschgenmarmelade	

auslese von feinem käse	23⁰⁰
hausgemachter senf & chutney	

demeter rührei	10⁰⁰
mit bio speck	5 ⁰⁰

rüebli-ratatouille	18⁵⁰
karotten, petersilienwurzel, pochirtes ei, winterportulak	

lachs tartine	23⁰⁰
sauerteigbrot, swiss lachs geräuchert aus lostallo, avocado, pochirtes ei, winterportulak	

pastrami tartine	25⁰⁰
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

7⁵⁰

auslese von feinem käse

23⁰⁰

blaues wunder oberwil bio, le gruyère aop vieux,
vacherin fribourgeois aop rustique crù,
hausgemachter senf & chutney

berglammssalsiz

9⁵⁰

von der macelleria zanetti

slowfood landjäger

8⁰⁰

naturgeräuchert

sauerteigbrot & hausbutter

3⁵⁰

suurs & ihgleits

5⁰⁰

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

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

HAUPTGÄNGE

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

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

tarte ^{au} citron 12⁰⁰

birnen tarte 12⁰⁰
mit crème chantilly

cheesecake 7⁵⁰

auslese von feinem käse 23⁰⁰
blaues wunder oberwil bio, le gruyère aop vieux,
vacherin fribourgeois aop rustique crù,
hausgemachter senf & chutney

café vanille 9⁰⁰
double espresso mit vanilleglace

espresso martini 17⁰⁰
double espresso, vodka, amarula

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.