

À LA CARTE

Teller zum Schlemmen und Teilen,
wir empfehlen 3 bis 4 Gerichte pro Person

Des assiettes pour festoyer et partager, nous recommandons 3 à 4 plats par personne

Knusprig Croustillant

Snacks 6 p.P

Sauerteigbrot, Saucen Teller 11
Pain au levain, sauces Lokal

Frisch und unerwartet Frais et inattendu

Lauch, Vinaigrette, Haselnuss 14
Poireaux, vinaigrette, noisette

Burrata, Frühlingszwiebel, XO 16
Burrata, oignons de printemps, Xo

Choux Bun, Ziegenkäse, Wildkräuter 18
Choux Bun, fromage de chèvre, herbes sauvage

Rinds-Tatar, Cornichon, Brioche 28
Tartare de boeuf, cornichon, brioche

Spargel, Miso, Eigelb 19
asperges, miso, jaune d'oeuf

Warm und herzhaft
Chaud et savoureux

Gnocchi, Spinat 18
Gnocchi, épinard

Zwiebel, Pilze, Beurre blanc 22
Oignons, champignon, beurre blanc

Weisse bohnen, Rüebli 16
Haricots blancs, carottes

Fleisch, Jus, Kräuter 30
Viande, jus de viande, herbes

Fisch, Safran, Fenchel 28
Poisson, safran, fenouil

Süss und liebevoll
Doux et avec amour

Rhabarber, Olivenöl, Milch 16
Rhubarbe, huile d'olive, lait

Schokolade 15
Chocolat

Fleisch & Fisch stammen aus der Schweiz.
Gemüse & Früchte aus dem Seeland

Viande et poisson viennent de la Suisse.
Légumes et fruits du Seeland