

## À LA CARTE

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

*Des assiettes pour festoyer et partager, nous recommandons une moyenne de 3 plats par personne*

Sauerteigbrot, Saucen Teller <i>Pain au levain, sauces Lokal</i>	11
Lauch, Shiso, Stachelbeere <i>Poireaux, shiso, groseille à maquereau</i>	16
Bohnen, Grüne Gazpacho, Minze <i>Haricots, gazpacho vert, menthe</i>	14
Tomate, Holunder, Schalotte <i>Tomate, sureau, échalote</i>	18
Hecht Ceviche, Buttermilch, Gurke <i>Brochet ceviche, babeurre, concombre</i>	26
Rinds-Tatar, Cornichon, Brioche <i>Tartare de boeuf, cornichon, brioche</i>	28
Blumenkohl, Sauerampfer, Kapuzinerblühre <i>Chou-fleur, oseille, fleur de capucine</i>	26
Fleisch, Ratatouille <i>Viande, ratatouille</i>	30
Jungkartoffel, Salsa verde <i>Jeune pomme de terre, sauce verte</i>	16

**Süss und liebevoll**  
***Doux et avec amour***

Veilchen, Beeren 14  
*Violettes, baies*

Kirsche, schokolade, Joghurt 16  
*Cerise, chocolat, yaourt*

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informiere bitte unser  
Serviceteam

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

*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre*  
*équipe de service*