

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, Senf, Birne, Haselnüsse <i>Poireau, moutarde, poire, noisettes</i>	16
Rande, Zwiebel, Chili, Kalamansi <i>Betterave, oignon, piment, calamansi</i>	18
Kohl, Pilz, XO <i>Choux, champignon, XO</i>	16
Fisch, Treberwurst, Sauerkraut <i>Poisson, saucisse au marc, choucroute</i>	26
Rinds-Tatar, Sardelle, Sauerteigbrot <i>Tartare de boeuf, anchois, pain au levain</i>	28
Sellerie, Granny Smith, Zwiebel <i>Céleri, Granny Smith, oignon</i>	28
Fleisch, Pastinake, Wirsing <i>Viande, panais, chou frisé</i>	30
Pizokel, Gruyère, Federkohl <i>Pizokel, Gruyère, chou vert</i>	14

DESSERT

Mandarine, Kamille, weisse Schokolade <i>Mandarine, camomille, chocolat blanc</i>	14
Beeren, Doppelrahm, schwarzer Sesam <i>Baies, double crème, sésame noir</i>	12

Alle Preise in CHF & inkl. 8.1% MwSt.

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*