

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, Lecce de Tigre, Shiso <i>Betterave, leche de tigre, shiso</i>	18
Kohl, Pilz, Fichte <i>Choux, champignon, sapin</i>	16
Fisch, Sellerie, Mandarine <i>Poisson, celeri, mandarine</i>	26
Rinds-Tatar, Sardelle, Brioche <i>Tartare de boeuf, anchois, brioche</i>	28
Rüebli, Kräuterseitling, Mole <i>Carotte, pleurote, mole</i>	28
Fleisch, Pastinake, Winterspinat <i>Viande, panais, epinards d'hiver</i>	30
Brotknödel, Zwiebel <i>Quenelles de pain, oignons</i>	14

Süss und liebevoll
Doux et avec amour

Topinambur, Kaffee, Caramel, Schokolade 16
Topinambour, cafe, caramel, chocolat

Beeren, Doppelrahm, Zitrone 14
Baies, double creme, citron

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*