

## 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*

Sauerteigbrot, Saucen Teller <i>Pain au levain, sauces Lokal</i>	11
Lauch, Zitrus, Haselnuss <i>Poireaux, agrumes, noisettes</i>	14
Kefen, Joghurt <i>Pois mange-tout, yogourt</i>	16
Fenchel, Rhabarber, Ziegenkäse <i>Fenouil, rhubarbe, fromage de chèvre</i>	18
Fisch aus dem See <i>Poisson du lac</i>	26
Rinds-Tatar, Cornichon, Brioche <i>Tartare de boeuf, cornichon, brioche</i>	28
Rande, Merrettich, Apfel <i>Betterave, raifort, pomme</i>	22
Fleisch, Rüebli <i>Viande, carottes</i>	30
Gnocchi, Kräuter <i>Gnocchi, herbes</i>	18

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

Erdbeere, Holunder 16  
*Fraise, fleur de sureau*

Brioche, Kamille, Haselnuss 14  
*Brioche, camomille, noisette*

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*