

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
Pilz, Onsen Ei, Schnittlauch <i>Champignon, œuf parfait, ciboulette</i>	18
Rettich, Kimchi, Labneh <i>Radis, kimchi, labneh</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, Grüner Pfeffer <i>Céleri, Granny Smith, poivre vert</i>	28
Fleisch, Zwiebel, Kartoffel <i>Viande, oignon, pommes de terre</i>	30
Kartoffel, Vinaigrette, Crème fraîche <i>Pommes de terre, vinaigrette, crème acidulée</i>	14

DESSERT

Fenchel, Birne, Milch 16
Fenouil, poire, lait

Schokolade, Praline, Cassis 14
Chocolat, praline, cassis

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*