

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, Heu Sauce, Preiselbeeren, Haselnüsse <i>Poireaux, sauce au foin, airelles, noisettes</i>	16
Schwarzwurzel, Trauben, Estragon <i>Salsifis, raisin, estragon</i>	18
Rosenkohl, Kimchi, XO <i>Choux de bruxelles, kimchi, XO</i>	14
Hecht, Merrettich, Rüebli, Dill <i>Brochet, raifort, carottes, aneth</i>	26
Rinds-Tatar, Sardelle, Brioche <i>Tartare de boeuf, anchois, brioche</i>	28
Blumenkohl, Kräuterseitling, Thymian <i>Chou-fleurs, pleurotes, thym</i>	28
Fleisch, Rotkohl, Büschelbirne <i>Viande, chou rouge, poire à botzi</i>	30
Spätzli, Aprikose, Zwiebel <i>Spätzli, apricot, oignons</i>	18

Süss und liebevoll
Doux et avec amour

Kürbis, Mandarine, Lebkuchen 16
Courge, mandarine, pain d'épice

Birne, Schokolade, Mandel 14
Poire, chocolat, amande

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