

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>	14
Kürbis, Tomate, Miso <i>Courge, tomate, miso</i>	18
Kohl, Kimchi, Pfirsich, Buttermilch, Erdnüsse <i>Chou, kimchi, pêche, babeurre, cacahuètes</i>	16
Fisch, Petersilienwurzel, Kapern <i>Poisson, racine de persil, câpres</i>	26
Rinds-Tatar, Sardelle, Brioche <i>Tartare de boeuf, anchois, brioche</i>	28
Kohlrabi, Topinambur, Gruyere <i>Chou-rave, topinambour, gruyère</i>	26
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

Zwetschgen, Milchreis, Ingwer 16
Pruneaux, riz au lait, gingembre

Feigenblatt, Schokolade, Sesam 14
Feuille de figue, Chocolat, Sesam

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