

NACHMITTAGSKARTE

ⓁⓋ	Gemischter Frühlingsalat, geröstete Kernen, Croutons, Radisli, karamellierte Haferflocken, Honig-Senf-Dressing	13.50
	Riesling Suppe, Bärlauch Flan, Nuss- Blüten Crumble	15.50
	Brasato di Manzo (Rindsschulterspitz/CH) Linguine, glassierte Rotwein Radisli, Merlot Sauce	38.50
Ⓥ	Hausgemachte Linguine, Bärlauch- Mascarpone Pesto, Cherry Tomaten + Schwarzwälder Schinken + 5.50 CHF	28.50
Ⓥⓐ	Gratiniertes Ziegenkäse, Thymian Honig, grüne Linsen, Rucola, Radisli, Bärlauch	26.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter	
	mit Calvados, Cognac oder Whiskey + CHF 4.50	70 g 26.50 130 g 34.50
ⓐ	Grüne und Weisse Spargeln (400g), Kartoffelsalat, Kräutermayo	31.50

TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen und Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Smoked Peperoni Creme und Focaccia	8.50
Ⓥ	Balsamico Champignons	8.50
Ⓥ	Ur-Rübli-Lorbeercreme	8.50
ⓐⓋ	Geröstete Honig Nuss-Kern Mix	5.50
ⓐⓋ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
Ⓥ	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl	4.50
Ⓥ	Focaccia mit Rosmarin	4.50
	Bauernschinken mit Brot	9.50
	Warme Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ	Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Kuchen	8.50
Dunkles Toblerone Mousse, Haselnuss Crumble	13.50
Caramel Köpfl, Amarena Kirschen, Rahm	11.50

SANDWICHES/Focaccia (14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Toast mit Brie und Schinken, Tomaten, Chilimayo	9.50	14.50



AFTERNOON MENU

ⓁⓋ	Mixed spring salad, roasted seeds, croutons, radishes, caramelized oat flakes, honey-mustard dressing	13.50
	Riesling soup, wild garlic flan, nut blossom crumble	15.50
	Brasato di Manzo (Shoulder Point/CH/Beef) Linguine, glazed red wine Radish, Merlot sauce	38.50
Ⓥ	Homemade Linguine, wild garlic mascarpone pesto, cherry tomatoes + Black Forest ham + CHF 5.50	28.50
ⓋⓄ	Baked goat cheese, thyme honey, green lentils, arugula, radishes, wild garlic	26.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50	70g 26.50 130g 34.50
Ⓞ	Green and white asparagus (400g), potato salad, herb mayo	31.50

TAPAS

Ⓛ	Can of sardines and focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus with sesame and focaccia	8.50
Ⓥ	Smoked pepperoni cream and focaccia	8.50
Ⓥ	Purple-carrot-laurel cream and focaccia	8.50
Ⓥ	Balsamic mushrooms	8.50
ⓄⓋ	Roasted honey nut and kernel mix	5.50
ⓄⓋ	Olives & sun-dried tomatoes	8.50
Ⓥ	Focaccia with rosemary	4.50
Ⓥ	Fresh lokal Sourdough bread & olive oil	4.50
	Smoked Farmer`s ham (CH)	9.50
	Warm Chorizo with bread	10.50
ⓄⓋ	Baked goat cheese with Thyme honey	9.50

Homemade Desserts

Homemade cake	8.50
Dark Tobleronemousse, hazelnut crumble	13.50
Caramel Köpfl, amarena cherries, cream	11.50

SANDWICHES/Focaccia (2pm till 6pm)

	small	larg
Focaccia with Hummus, rocket salad, tomatoes & Mozzarella	9.50	14.50
Toast with brie and ham, tomatoes, chilimayo	9.50	14.50

Ⓞ gluten-free

Ⓛ lactose free

Ⓥ vegetarian

Ⓥ vegan

