

# NACHMITTAGSKARTE

ⓁⓋ	Gemischter Blattsalat, Kernen, Croutons, Trauben, Honig-Senf-Dressing	13.50
ⓐⓋ	Maroni-Dattelsuppe, Dattel Praline, Joghurt Dip, Zitronengras karamellisiert	15.50
Ⓥ	Hausgemachte Quark-Kräuter Pizokel, Baumnüsse, Birnen, Spinat, Käse-Rahmsauce + Guanciale (Bäggli-speck) <b>3.50 CHF</b>	31.50
Ⓥⓐ	Gratinierter Ziegenkäse, Thymian Honig, Randen Carpaccio, Nüsslisalat	26.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados, Cognac oder Whiskey + <b>CHF 4.50</b>	70 g <b>26.50</b> 130 g <b>34.50</b>
ⓐ	Moules (NL) Marinières, Weisswein-Rahmsauce Pommes, Knoblauch & Chili Mayonnaise	41.50

## TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Harissa-Kürbis Creme mit Focaccia	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
Ⓥ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50

## Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Kuchen	8.50
Coupe Nesselrode, Vermicelles, Merengue, Vanille Glace, Trauben, Schlagrahm	14.50
Dunkles Schoggimousse, Orangenfilets, Schlagrahm	10.50

## 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

ⓁⓋ	Salad of fresh green leaves, roasted seeds, croutons, grapes, honey-mustard dressing	13.50
ⓄⓋ	Chestnut date soup, Date praline, Yoghurt dip, Lemongrass caramelized	15.50
Ⓥ	Homemade Quark-Herbs-Pizokel (Swiss pasta), Tree nuts, Pears, Spinach, Cheese-Creamsauce With Guanciale (bacon) + 3.50	31.50
ⓋⓄ	Baked goat cheese, Thyme honey, Beetroot carpaccio, Lamb's Lettuce	26.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50	70g 26.50 130g 34.50
Ⓞ	Moules marinière, white wine - cream sauce French fries, garlic & chili-mayonnaise	41.50

## TAPAS

Ⓛ	Can of sardines with focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus with sesame and focaccia	8.50
Ⓥ	Harissa pumpkin cream with focaccia	8.50
Ⓥ	Purple-carrot-laurel cream and focaccia	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
Coupe Nesselrode, vermicelles, merengue, vanilla ice cream, grapes, whipped cream	14.50
Dark Chocolate Mousse, Orange fillets, whipped cream	10.50

## 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

