

NACHMITTAGSKARTE

Ⓥ	Kürbis Kokos Suppe Kürbis öl, Kokos Raspeln, Zitronen-Ricotta Raviolo	15.50	
Ⓥ	Risotto mit Eierschwämmli Taleggio Käse, Baumnüsse, Trauben, Kräuter	28.50	
Ⓥ	Vorspeisenteller Hummus, Randen Ingwer Creme, Pilz Creme, Oliven, Pomodori Secchi, Bergkäse, gepickelter Kürbis Focaccia	28.50	ⓖ
ⓖ	Maispoulardenbrust (FR) Rahm-Wirsing, Kartoffelstampf, Rosmarin Jus	36.50	
Ⓥⓖ	Chèvre Chaud, Thymian-Honig, Randen Ingwer Creme, grüne Linsen, Lauch	27.50	
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados, Cognac oder Whiskey + CHF 4.50	70 g 26.50	130 g 34.50
	Moules Marinière Weisswein-Rahmsauce, Pommes frites, Knoblauch & Chili-Mayonnaise	41.50	

TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen und Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Randen Ingwer Crème und Focaccia	8.50
Ⓥ	Bergkäse Würfel	9.50
Ⓥⓖ	Gepickelter Kürbis Pilz Creme und Focaccia	8.50 9.50
ⓖⓋ	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
Vermicelle, Meringue, Rahm, Trauben, Kirschwasser	13.50
Zwetschgen Tiramisu, Haselnüsse, Zimt	12.50

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, Chili Mayonnaise	9.50	14.50



AFTERNOON MENU

Ⓥ	Pumpkin coconut soup Pumpkin seed oil, Grate coconut, Lemon Ricotta Raviolo	15.50
Ⓥ	Chanterelles Risotto Taleggio cheese, Walnuts, Grapes, Herb oil	28.50
Ⓥ	Tapas plate Hummus with Sesame, Beetroot ginger cream, Pickled pumpkin, Mushroom Cream, Mountaine cheeses, Olives, Pomodori, Secchi, focaccia	28.50
ⓐ	Corn-fed chicken Breast (FR) Savoy cabbage with cream, mashed potatoes, rosmarin jus	38.50
Ⓥⓐ	Baked goat cheese, thyme honey, green lentil, beetroot ginger cream, leek	27.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50	70g 26.50 130g 34.50
ⓐ	Moules marinière (NL), white wine - cream sauce French fries, garlic & chili-mayonnaise	41.50

TAPAS

Ⓛ	Can of sardines and focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus with sesame and focaccia	8.50
Ⓥ	Mushroom cream and focaccia	9.50
Ⓥ	Beetroot ginger cream and focaccia	8.50
Ⓥ	Mountain cheese	9.50
Ⓥⓐ	Pickled pumpkin	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
Vermicelli, meringue, Whipped cream, grapes, cherry brandy	13.50
Plim Tiramisu, Hazelnut	12.50

SANDWICHES/Focaccia (2pm till 6pm)

	small	large
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

