

# NACHMITTAGSKARTE

|   |                           |
|---|---------------------------|
| ⓁⓋ Gemischter Blattsalat, Kernen, Croutons, Trauben, Honig-Senf-Dressing              | <b>13.50</b>              |
| ● Kokos Kürbis Suppe, Kürbiskernöl, Ravioli   | <b>14.50</b>              |
| Ⓥ Kürbis-Pattision Risotto, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Ziegenkäse Flocken             | <b>29.50</b>              |
| ⓐ Maispouarden Brust (CH), Waldpilzsauce, Randen, Weisswein Risotto                   | <b>36.50</b>              |
| Rindstatar (CH) mit Toast & Butter<br>mit Calvados, Cognac oder Whiskey + CHF 4.50    | <b>26.50</b> <b>34.50</b> |
| ⓐ Moules (NL) Marinières, Weisswein-Rahmsauce<br>Pommes, Knoblauch & Chili Mayonnaise | <b>41.50</b>              |

## TAPAS

|   |              |
|---|--------------|
| Ⓛ Eine Büchse Sardinen mit Focaccia       | <b>9.50</b>  |
| ● Hummus mit Sesam und Focaccia           | <b>8.50</b>  |
| ● Harissa-Kürbis Creme mit Focaccia       | <b>8.50</b>  |
| Ⓥ Gratinierte Feige mit Blauschimmelkäse  | <b>10.50</b> |
| ⓐⓋ Gerösteter Nuss-Kern Mix               | <b>5.50</b>  |
| ⓐ● Oliven & Pomodori Secchi               | <b>8.50</b>  |
| Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl | <b>4.50</b>  |
| Ⓥ Focaccia mit Rosmarin                   | <b>4.50</b>  |
| Bauernschinken                            | <b>9.50</b>  |
| Warme Chorizo mit Brot                    | <b>10.50</b> |

## Hausgemachte Desserts

|   |              |
|---|--------------|
| Hausgemachter Kuchen  | <b>8.50</b>  |
| Coupe Nesselrode, Vermicelles, Merengue, Vanille Glace, Trauben, Schlagrahm | <b>14.50</b> |
| Zwätschgen Tiramisu   | <b>12.50</b> |

## SANDWICHES/Focaccia (14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

|   | klein       | gross        |
|---|-------------|--------------|
| Focaccia mit Hummus, Rucola, getrocknete Tomaten & Mozzarella | <b>9.50</b> | <b>14.50</b> |
| Toast mit Brie und Schinken, Tomaten, Chilimayo               | <b>9.50</b> | <b>14.50</b> |



# AFTERNOON MENU

|   |                       |
|---|-----------------------|
| ⓁⓋ Salad of fresh green leaves, roasted seeds, croutons, grapes, honey-mustard dressing | <b>13.50</b>          |
| 🍃 Coconut pumpkin soup, pumpkin seed oil, ravioli                                       | <b>14.50</b>          |
| ⓁⓋ Pumpkin pattision risotto, pumpkin seed oil, pumpkin seeds, goat cheese flakes       | <b>29.50</b>          |
| Ⓛ Corn chicken breast (CH), wild mushroom sauce, beetroot, white wine risotto           | <b>36.50</b>          |
| Beef tatar (CH), toast & butter<br>with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50           | <b>26.50    34.50</b> |
| Ⓛ Moules marinière, white wine - cream sauce<br>French fries, garlic & chili-mayonnaise | <b>41.50</b>          |

## TAPAS

|   |              |
|---|--------------|
| Ⓛ Can of sardines with focaccia         | <b>9.50</b>  |
| 🍃 Hummus with sesame and focaccia       | <b>8.50</b>  |
| 🍃 Harissa pumpkin cream with focaccia   | <b>8.50</b>  |
| ⓁⓋ Baked Fig with blue cheese           | <b>10.50</b> |
| ⓁⓋ Roasted nut and kernel mix           | <b>5.50</b>  |
| Ⓛ🍃 Olives & sun-dried tomatoes          | <b>8.50</b>  |
| 🍃 Focaccia with rosemary                | <b>4.50</b>  |
| Fresh lokal Sourdough bread & olive oil | <b>4.50</b>  |
| Smoked Farmer`s ham (CH)                | <b>9.50</b>  |
| Warm Chorizo with bread                 | <b>10.50</b> |

## Homemade Desserts

|   |              |
|---|--------------|
| Homemade cake   | <b>8.50</b>  |
| Coupe Nesselrode, vermicelles, merengue, vanilla ice cream, grapes, whipped cream | <b>14.50</b> |
| Plum tiramisu   | <b>12.50</b> |

## SANDWICHES/Focaccia (2pm till 6pm)

|   | small       | larg         |
|---|-------------|--------------|
| Focaccia with Hummus, rocket salad, sun dried tomatoes & Mozzarella | <b>9.50</b> | <b>14.50</b> |
| Toast with brie and ham, tomatoes, chilimayo                        | <b>9.50</b> | <b>14.50</b> |

Ⓛ gluten-free

Ⓛ lactose free

🍃 vegetarian

🍃 vegan

