

NACHMITTAGSKARTE

Ⓟ	Süsskartoffel Suppe, Lauch Stroh, Joghurt Gnocchetti, Lauch Öl		15.50
Ⓞ Ⓟ Ⓟ	Gemischter Blattsalat, Kernen, Croutons, Honig-Senf-Dressing		13.50
Ⓞ Ⓟ	Gratinierter Ziegenkäse, Thymian-Honig, Randen Creme, frischer Spinatsalat	18.50	26.50
Ⓟ	Fregola Sarda, Ziegenkäse Espuma, Kürbis, Blumenkohl, Federkohl		29.50
	Rindsbäggli in Stout Biersauce geschmort, Kartoffelstock, Pastinake, Lauch Stroh, gepickelte Randen		44.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados oder Cognac + CHF 4.50	26.50	34.50
Ⓞ	Moules Marinière, Weisswein-Rahmsauce, Bärner Frites Knoblauch- & Chili-Mayonnaise		41.50

TAPAS

Ⓟ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia		9.50
Ⓟ	Hummus mit Sesam und Focaccia		10.50
Ⓟ	Randen Crème mit Pistazien und Focaccia		10.50
Ⓞ Ⓟ	Tête Moine Käse		11.50
Ⓞ Ⓟ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig		9.50
Ⓞ Ⓟ	Oliven & Pomodori Secchi		8.50
	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl (Priorat)		6.00
	Focaccia mit Rosmarin		6.00

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Apfelkuchen mit Mandeln	8.50
Hausgemachtes Birramisu	13.50

SANDWICHES/Focaccia (14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Spinat, getrocknete Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Schinken (CH), Brie, Tomaten & Kräutermayo	9.50	14.50



AFTERNOON MENU

Ⓥ	Sweet potato soup, leek straw, yogurt gnocchetti, leek oil		15.50
ⓐ Ⓛ Ⓥ	Salad of fresh green leaves, roasted seeds, croutons, honey-mustard dressing		13.50
ⓐ Ⓥ	Baked goat cheese, thyme-honey, beetroot cream and spinach salad	18.50	26.50
Ⓥ	Fregola Sarda, goat cheese Espuma, pumpkin, cauliflower, kale		29.50
	Beefbäggli, braised in stout beer sauce, mashed potatoes, parsnips, leek straw, pickled beetroot		44.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados or cognac + CHF 4.50	26.50	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		10.50
Ⓥ	Beetroot cream with pistachios and focaccia		10.50
ⓐ Ⓥ	Tête Moine Cheese		11.50
ⓐ Ⓥ	Baked goat cheese with thyme-honey		9.50
ⓐ Ⓥ	Olives & sun-dried tomatoes		8.50
	Focaccia with rosemary		6.00
	Sourdough bread & olive oil		6.00

Homemade Desserts

	Homemade apple pie with almonds		8.50
	Birramisu		13.50

SANDWICHES/Focaccia (2pm till 6pm)

	small	larg
Focaccia with Hummus, spinach, sun dried tomatoes & Mozzarella	9.50	14.50
Ham (CH), cheese, tomatoes & herbal mayonnaise	9.50	14.50

ⓐ gluten-free

Ⓛ lactose free

Ⓥ vegetarian

Ⓥ vegan

