

# Nachmittagskarte

## Vorspeisen

Gemischte Blattsalate	10
Bunt assortierter Salat	13
Tagessuppe (fragen Sie den Service)	9.50
mit Schlagrahm	11
Pilztatar mit Knoblauchbrot	
90 Gramm	24
150 Gramm	38

## Gnocchi

<b>Gnocchi - Tomaten</b>	27
Tomatenrahmsauce, Parmesan	
<b>Gnocchi – Pesto</b>	29
Pesto der Saison, Pinienkerne	
<b>Gnocchi – Gorgonzola</b>	30
Rahm, Gorgonzola, pochierte Birnen, Nüsse	
<b>Gnocchi – Forelle</b>	31
Forellenfiletstreifen, Blattspinat, Zitronen-Safranrahmsauce	

## Tapas Variation (vegan, vegetarisch, glutenfrei erhältlich)

klein	36
gross	45

## Salatbowls

Basis Vegan green	12
Basis Vegan mix	15

## Toppings Vegi/Vegan

Geröstete Nussmischung	3
Avocado	6
Falafel	6
Kroketten	7
Gekochtes Ei	4

## Toppings Fleisch/Fisch

Pouletschenkelsteak	12
Rindsfiletstreifen	18
Crunchy Poulet	13
Pflaumen im Speck	8
Forellenfiletstreifen	14

## Desserts

Öpfelchüechli, Vanillesauce	14
Schoggichueche, Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrüsümüsidesert	15
Mini-Caramelchöpfli, Schlagrahm (glutenfrei)	8
Tagesdessert (Fragen Sie den Service)	9
Apfel-Vanille-Chnuspercrème (vegan)	11

Diverse Rahmglaçés und Sorbets 5/Kugel	
Portion Schlagrahm	1.50

## Traube-Dessert-Komposition 29

Für 2 Personen  
Kleine Auswahl unserer hausgemachten  
Dessert-Spezialitäten

Preise in Schweizer-Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer