

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

Gnocchi - Tomaten	27
Tomatenrahmsauce, Parmesan	
Gnocchi – Pesto	29
Pesto der Saison, Pinienkerne	
Gnocchi – Kürbis	28
Kürbiswürfel, Kräuter-Lauchrahmsauce	
auf Wunsch mit Feta	+2
Gnocchi – Forelle	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
Burrata	11
Gekochtes Ei	4

Toppings Fleisch/Fisch

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

Desserts

Öpfelchüechli, Vanillesauce	14
Schoggichueche, Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrusimüsidessert	15
Mini-Caramelchöpfli, Schlagrahm (glutenfrei)	8
Vermicelles	klein 9 gross 12
Veganes Birnen-Walnuss-Crumble	14
Zwetschgensorbet vom Biohof Niggenberg (vegan)	

Diverse Rahmglicés und Sorbets	
5/Kugel	
Portion Schlagrahm	1.50

Traube-Dessert-Komposition 29

Für 2 Personen
Kleine Auswahl unserer hausgemachten
Dessert-Spezialitäten