

Speisekarte des Frühlings

Vorspeisen

- Herzhafte Gemüsecremesuppe, Sonnenblumencrumble, dazu Dinkelfladenbrot *vegan / ohne Brot glutenfrei* **11.5**
- Frühlingshafter Röstsalat an einer Vinaigrette, Blattsalat, Nussmesan *vegan / glutenfrei / zusätzlich hausgemachtes Dinkelfladenbrot zum Salat Fr. 4.-* **10.5**

Hauptspeisen

- Gebratenes Paillard vom Rind, Rotweinjus, Kartoffelpüree **39.5**
- Forelle aus Kräiligen im Sesammantel, Kartoffel-Wedges, Kabis-Rüebli Salat, Zitronenaioli *glutenfrei* **38.5**
- Deftige Bhajees mit Tomatenchutney, pikantes Bohnenpüree, Saisongemüse *vegan* **34.5**

Schneller Teller

- Hausgemachte Pasta von Di Giona mit Tomatenpassata von unseren Partnerhöfen *vegan* **25.5**

Dünne Spechte

- Kartoffel-Wedges mit Ketchup *vegan / glutenfrei* **8.5**
- Kartoffel-Wedges mit Reibkäse, Bacon & Sauerrahm getoppt *glutenfrei* **13.5**
- Gefülltes hausgemachtes Dinkelfladenbrot mit Bohnenpüree, Tomatenchutney, Saisonsalat & eingelegtem Gemüse *vegan* **13.5**
- Gefülltes hausgemachtes Dinkelfladenbrot mit Pulled Beef, Tomatenchutney, Saisonsalat & eingelegtem Gemüse **14.5**

Süßes

- Apfelkuchen mit Streuseln, Apfelglace, Caramel **13.5**
- Deftiges Brownie *glutenfrei* **8.5**
- Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm *glutenfrei* **12.5**

Wir arbeiten konsequent mit **Bioprodukten**, bevorzugen direkte Wege, **befreundete Produzenten und Handelnde** im Umkreis von 50 km und **kochen saisonal mit viel Herzblut und kreativem Handwerk**. Alles Fleisch & Gemüse stammt aus der nahen Region.

Alle Preise inkl. MwSt. / Aenderungen vorbehalten / «es het solangs het» / Allergene? Fragen!