

# Speisekarte des Sommers

## Vorspeisen

- Leichte Miso- Suppe mit eingelegtem Ei & Radieschen 11.5  
*vegetarisch / im Sommer als Kaltschale*
- Sommerlicher Mischsalat an Hausdressing, dazu eingelegtes Gemüse, Röstzwiebeln & Kerne *vegan / glutenfrei (ohne Brot) / zusätzlich Focaccia zum Salat Fr. 4.-* 10.5

## Hauptspeisen

- Gebratenes Steak vom Rind mit Bratkartoffeln, Sommergemüse, Zitronenbutter 41.5
- Gebratene Forelle aus Kräiligen, Chimichurri, pikantes Couscous, Sommergemüse 38.5
- Verschiedene Gemüse knusprig frittiert, hausgemachtes Chutney, sommerlicher Mischsalat, Linsenpüree *vegan* 34.5

## Schneller Teller

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

## Dünne Spechte

- Handgeschnittene Kartoffel-Wedges mit Ketchup *vegan / glutenfrei* 8.5
- Hausgemachtes Maistortilla mit Pulled Beef (*oder mit Linsenpüree / vegan*)  
Sommersalat & hausgemachtes Chutney 15.5
- Hummus aus Linas Linsen mit geröstetem Gemüse & Focaccia serviert *vegan* 14.5
- Mariniertes Kräuterseitling mit Bruschetta & geröstetem Gemüse serviert *vegan*  
*zusätzlich Focaccia Fr. 4.-* 15.5

## Süßes

- Rhabarber- Erdbeercake - aber Anders! 13.5
- Nuss-Nougat-Kuchen 8.5
- Hipbes Zitronensorbet *glutenfrei* 11.5

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. / Änderungen vorbehalten / «es het solangs het» / Allergene? Fragen