

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, 10.5
Röstzwiebeln & Kerne *vegan / glutenfrei (ohne Brot) / zusätzlich Dinkelfladenbrot zum Salat Fr. 4.-*

Hauptspeisen

- Gebratenes Steak vom Rind mit Bratkartoffeln, Sommergemüse, Zitronenbutter 41.5
- Gebratene Forelle aus Kräiligen mit Chimichurri, pikanter Reis, Sommergemüse 38.5
- Verschiedene Gemüse knusprig frittiert, hausgemachte 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 Dinkelbrot mit Pulled Beef (*oder mit Linsenpüree / vegan*)
Sommersalat & hausgemachte Chutney 15.5
- Hummus aus Linas Linsen mit geröstetem Gemüse & Dinkelbrot serviert *vegan* 14.5
- Marinierter Kräuterseitling mit Bruschetta & geröstetem Gemüse serviert *vegan* 14.5

Süßes

- Rhabarber- Erdbeercake - aber Anders! 13.5
- Deftiger Cakepop mit Schokolade *glutenfrei* 8.5
- Hipbes Zitronensorbet 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