

ABENDESSEN

22. OKTOBER BIS 27. OKTOBER 2018

VORSPEISENSALAT ODER -SUPPE	8.50
RINDS-TARTAR 90G, MIT BUTTER UND TOAST	18.—
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	17.50
DER KLASSIKER MIT SPECK, ZWIEBELN UND CRÈME FRAÎCHE	
BERGKÄSEFLAMMKUCHEN	18.50
BERGKÄSE, APFEL, BAUMNÜSSE, SCHNITTLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE	
SAISONALER FLAMMKUCHEN	20.50
<<POTIMARRON>> KÜRBIS-CRÈME FRAÎCHE MIT SAUTIERTEN PILZEN, ROSMARIN UND BRUNNENKRESSE	
APÉRO RICHE - ÉTAGÈRE FÜR 2 BIS 6 PERSONEN	p.p. 20.50
HUMMUS-PLÄTTLI VEGAN	12.50
MIT LINSENKÖFTE UND OLIVEN	
CHÄSPLÄTTLI	14.50
TOMME ROUGEMONT, CRESTAWALD BIO BERGKÄSE UND EIN MONATSKÄSE, DAZU QUITTENSENF, NÜSSE UND SPROSSEN	
PLÄTTLI MIT DREIERLEI CHARCUTERIE	17.50
VON DER PUSCHLAYER METZGEREI ZANETTI, DAZU ESSIGGURKE UND SALATBOUQUET	
PLAT DU JOUR ES HÄT SO LANGS HÄT	SIEHE TAFEL
WOCHENSPEZ: SCHWEINSSCHNITZEL «WIENER ART»	27.50
DAZU PREISELBEERKONFIT, COUNTRY FRIES UND GURKEN-RETTICH-SALAT	
WOCHENPASTA: PASTA MIT KÜRBISWÜRFELN AUS DEM OFEN,	20.50
MIT THYMIAN, CRANBERRIES UND GRIECHISCHEM FETA DODONIS	
SALAT DER WOCHE: BELUGALINSENSALAT AUF KOHLRABI-CARPACCIO	19.50
MIT ORANGEN, PORTULAK UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN (VEGAN)	
RINDS-TARTAR 180G, MIT BUTTER & TOAST	29.—
SAISONALE, VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT BLUMENKOHL, LAUCH, BERGKÄSE UND BAUMNÜSSE	
QUICHE LORRAINE*	19.50
SPECK, ZWIEBELN & EI, MIT SALATBOUQUET (*FÜR BEIDE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIN. 20 MINUTEN)	
TAGESSUPPE	11.50
SALATSCHALE	15.50
MIT VERSCHIEDENEM GEMUSE, HAUSDRESSING & GERÖSTETEN KERNEN	
DAZU EMPFEHLEN WIR	
HUMMUS MIT SPROSSEN (VEGAN)	5.50
CHÈVRE CHAUD MIT RUCOLA UND HONIG	8.50
POULETBRUST 160G, MIT KRÄUTERBUTTER	10.50
IRISCHEN PREMIUM RAUHLACHS 70G, MIT KAPERN & MEERRETTICH-RICOTTA	12.50
HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES AUS DER VITRINE	4.50/10.50

WIR VERWENDEN SCHWEIZER BIO EIER, MILCH & REGIONALES FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG.
UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET. ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE,
SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN.
PREISE INKL. 7.7% MWST.