

Vorspeisen / Entrées / Starters

Mezze-Teller mit hausgemachtem Hummus, Tabouleh, Kräuterkäse mit Feigen-Senfkonfitüre, Oliven, Muhammara (Peperoni-Baumnuss-Dip) und Naan-Brot für 1 pax sFr. 17.00
für 2 pax sFr. 24.00
Assiette Mezze avec houmous fait maison, Taboulé, fromage aux herbes avec confiture de figues au miel, olives, Muhammara (dip aux poivrons et noix) et pain Naan
Mezze plate with home-made hummus, Tabouleh, herb cheese with fig-mustard jam, olives, Muhammara (red pepper and walnut dip) and Naan bread

Italienischer Brotsalat mit gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln und Honig-Senfdressing sFr. 16.00
Salade italienne avec pain à l'ail rôti, tomates, poivrons, concombre et oignons à la sauce moutardée au miel
Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing

Herbstliche Blattsalate an Honig-Senfdressing mit gebratenen Waldpilzen, frischen Feigen, Orangenfilets, Kernen und Nüssen 1/2 sFr. 17.00
1/1 sFr. 25.00
Salade verte d'automne à la sauce au miel et moutardée avec champignons des bois rôtis, figues fraîches, filets d'orange, graines et noix
Autumnal leaf salad with honey-mustard dressing, fried woodland mushrooms, fresh figs, orange fillets, seeds and nuts

Gemischter Salat klein/petite/small sFr. 9.00
Salade mêlée gross/grande/large sFr. 19.00
Mixed salad

(* **Gemüsetatar mit Kräutergarnitur und hausgemachtem Naanbrot** sFr. 17.00
Tartare de légumes avec garniture aux herbes et pain Naan fait maison
Vegetable tartare with herb garnish and home-made Naan bread

Suppen / Potages / Soups

(* **Tomaten-Aprikosensuppe mit Kokosmilch** sFr. 11.00
Soupe de tomates et abricots au lait de coco
Tomato and apricot soup with coconut milk

Rotkraut-Zwetschgensuppe mit Trockenfrüchtestrudel sFr. 11.00
Potage de chou rouge et prunes avec strudel aux fruits secs
Red cabbage and plum soup with dried fruit strudel

Raclette

Raclette sFr. 8.50

Raclette à discrétion sFr. 32.00

Beilagen zum Raclette: Ananas, Birne und Oliven-Tomatenmix sFr. 11.00
Accompagnement pour la raclette: Ananas, poire et concassé d'olives et tomates
Raclette side dishes: pineapple, pear and olive-tomato Concassé

Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

- (**) Griechische Naanpizza** sFr. 27.00
(Naanbrot mit Tomaten-Basilikumtapenade, frischem Gemüse und Feta)
Pizza grecque sur pain Naan
(Pain Naan avec tapenade aux tomates et basilic, légumes frais et Feta)
Greek naan pizza
(Naan bread with tomato and basil Tapenade, fresh vegetables and Feta)
- (*) Süßkartoffelcurry mit Granatapfelkernen, Spinat und Reis** sFr. 26.00
Curry de patates douces aux graines de grenade et épinards avec riz
Sweet potato curry with pomegranate, spinach and rice
- Pasta mit Ricotta, Spinat und Pinienkernen auf Tomatenragout** sFr. 25.00
Pasta avec ricotta, épinards, pignons et ragoût de tomates
Pasta with ricotta, spinach, pine nuts and tomato ragout
- (*) Mediterraner Gemüse Couscous mit Tzatziki und Auberginenröllchen gefüllt mit Tomatenconcassé** sFr. 26.00
Couscous méditerranéen aux légumes avec tzatziki et rouleaux d'aubergines farcies au concassé de tomates
Mediterranean vegetable couscous with tzatziki and eggplant rolls stuffed with tomato concassé
- Spinatgnocchi mit Burrata, marinierten Tomaten und Kräuter-Knoblauch-Olivenöl** sFr. 28.00
Gnocchi aux épinards avec burrata, tomates marinées et huile d'olive aux herbes et ail
Spinach gnocchi with burrata, marinated tomatoes and olive oil with herbs and garlic
- Hausgemachte Cranberrygnocchi mit Champignons, Radieschen und Grillgemüse** sFr. 27.00
Gnocchi maison aux canneberges avec champignons, radis et légumes grillés
Home-made cranberry gnocchi with mushrooms, radish and grilled vegetables
- Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem Apfelrotkraut und Rahmwirsing sowie glasierten Marroni, Dörrzwetschgen und Preiselbeeren** sFr. 27.00
Plat d'automne végétarien avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes et chou frisé à la crème ainsi que marrons glacés, pruneaux et airelles
Vegetarian autumnal plate with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage with apples and creamy savoy cabbage as well as glazed chestnuts, prunes and cranberries
- Rösti mit Grillgemüse, Käse und Ei** sFr. 22.00
Rösti avec légumes grillés, fromage et œuf
Rösti (hash-browns) with grilled vegetables, cheese and egg

(*) Diese Gerichte sind vegan / ces plats sont végans / these meals are vegan

() Auf Wunsch auch vegane Option erhältlich / option végétane sur demande / vegan option upon request**