

Vorspeisen / Entrées / Starters

- Mezze-Teller mit hausgemachtem Hummus, Tabouleh, Kräuterkäse mit Feigen-Senfkonfitüre, Oliven, Muhammara (Peperoni-Baumnuss-Dip) und Naan-Brot** für 1 Person sFr. 17.00
für 2 Personen 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 moutarde au miel
Italian bread salad with roasted garlic bread, tomatoes, peppers, cucumber, onions and honey-mustard dressing
- Winterliche Blattsalate an Honig-Senfdressing mit gebratenen Waldpilzen, Feigen, Trauben, Kernen und Nüssen** 1/2 sFr. 16.00
1/1 sFr. 24.00
Salade verte hivernale à la sauce moutarde au miel avec champignons des bois rôtis, figues, raisins, graines et noix
Winterly leaf salad with honey-mustard dressing with wild mushrooms, figs, grains, seeds and nuts
- Gemischter Salat** klein/petite/small sFr. 9.00
Salade mêlée gross/grande/large sFr. 19.00
Mixed salad
- (*) **Gemüsetatar mit Kräutersalat und hausgemachtem Naan-Brot** sFr. 17.00
Tartare de légumes avec salade d'herbes avec pain Naan fait maison
Vegetable tartare with herb salad and home-made Naan bread

Suppen / Potages / Soups

- (*) **Curry-Kokos-Linsensuppe** sFr. 11.00
Soupe de lentilles au curry et lait de coco
Lentil soup with curry and coconut milk
- Tomaten-Aprikosensuppe mit Thymian und Apfel-Frischkäsezigarre** sFr. 11.00
Soupe de tomates et abricots au thym avec un cigare au pomme et fromage frais
Tomato and apricot soup with thyme and apple-cream cheese cigar

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 gefüllt mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen** sFr. 27.00
in Tomatensauce und mit Käse gratiniert
Pasta farci avec ricotta, épinards et pignons à la sauce tomate et gratiné au fromage
Pasta with spinach-ricotta-pine nut filling in tomato sauce and gratinated with cheese
- Mediterraner Gemüse Couscous mit Tzatziki** sFr. 26.00
und Auberginenröllchen gefüllt mit Tomatenconcassé
Couscous méditerranéen aux légumes avec tzatziki
et rouleaux d'aubergines farcies à la tomate concassé
Mediterranean vegetable couscous with tzatziki and eggplant rolls stuffed with tomato Concassé
- Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Schupfnudeln, geschmortem Apfelrotkraut,** sFr. 29.00
glasierten Maroni, Dörrzwetschgen, Birne und Preiselbeeren sowie Champignonrahmsauce
serviert mit winterlichem Salat mit Nüssen und Feigen
Plat d'automne végétarien avec spätzli, «Schupfnudeln», chou rouge braisé aux pommes, marrons glacés,
pruneaux, airelles rouges et champignons à la crème servi avec une salade hivernale aux noix et figues
Vegetarian autumnal plate with spätzli, «Schupfnudeln», braised red cabbage with apples, glazed chestnuts, prunes, pear, cranberries and creamy mushroom sauce served with a winter salad with nuts and figs
- (*) Pasta mit Gemüsejulienne, Spicy Senf-Currysauce und Kokosmilch** sFr. 26.00
Pâtes avec julienne de légumes, sauce curry à la moutarde forte et lait de coco
Pasta with vegetable julienne, spicy mustard-curry sauce and coconut milk
- 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
- 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**