

Speisekarte

LA GRANDE BOUFFE

(AB 6 PERSONEN)

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund*innen. Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 5 verschiedene kalte, lauwarme und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten. Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches. Inklusive Dessert.
«La Grande Bouffe» kann bis 20:45 Uhr bestellt werden.

CHF 48 pro Person

VORSPEISEN

Suppe Tagesangebot	CHF 9
Salat Hausmischung, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne (vegan)	CHF 11
Minis Falafel, Hummus, Oliven, Süsskartoffel-Kürbis-Thymianaufstrich, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan)	CHF 18
Klassiker Randentartar, Crème fraîche, Honig, Haselnuss, Dill, Röstzwiebelbutter, Safranbrioche, Salatbouquet	CHF 16
Nüssler Nüsslersalat, Ei, Speck, Croûtons, französische Salatsauce (vegan möglich)	CHF 15

HAUPTSPEISEN

(MO-SA BIS 21.30 UHR, SO BIS 21.00 UHR ERHÄLTlich)

Pasta e basta Ingredienzras Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Quitten, Kürbis-Frischkäsesauce, Baumnüsse, Kürbiswürfel, Belperknolle	CHF 28
Du Nord au Sud Rubiger Lachsforellenfilet, Apfelmastarda, Rahmwirz, Schwarzwurzel-Nussmus, Pastinaken-Honigfrites	CHF 39
Faschiertes Du Nord Hackbraten, Senf-Preiselbeersauce, Butterspätzli, glasiertes Wintergemüse	CHF 32
Le Coq est mort Coq au vin, Speck, Silberzwiebeli, Croûtons, Kartoffelstock, glasiertes Wintergemüse	CHF 34
Animalisches Steak vom Biorind, Portweinjus, Zwiebelconfit, Röstzwiebel, Butterspätzli, glasiertes Wintergemüse	CHF 39
Vom Acker Marroni-Lauchkroketten, Kürbiskern-Panade, Sellerieschaum, Blattspinat, Kürbis-Cranberry-Chutney, Parmesanchips	CHF 34
Ohne Tier Dörrtomaten-Seitanhackbällchen, Pilz-Cashew-Rahmsauce, Kartoffelstock, Wintergemüse, Röstzwiebeln (vegan)	CHF 32
Kraut&Knolle Randenknödel mit Fonduefüllung, Apfelmastarda, Rahmwirz, Schwarzwurzel-Nussmus, Pastinaken-Honigfrites	CHF 34
Salat Plus Hausmischung, Dörrtomatendressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäsecrostini, Honig, Thymian (vegan möglich)	CHF 19
Surprise et solidarité Überraschung	CHF 19
Fotzu-Schnitte Brot, Ei, Zwetschgenkompott, Vanille, Zimtzucker, Rahm	CHF 17

SÜSSPEISEN UND KÄSE

Im Glas Lebkuchencreme, Bratapfelkompott, Spekulatius Crumble, Rahm	CHF 9
Schokolade Pralinékuchen, Birnenkompott, Zimtglace, Rahm, Schoggistreusel (vegane & glutenfreie Alternative möglich, ca. 15 Min.)	CHF 12
Strudel Apfelstrudel, Rumrosinen, Mandeln, Vanilleglace	CHF 12
Käse Mont-Vully, Vacherin, Brie, Coeur du roi, Panforte, Pflaumensenf, Portweifeigen	CHF 15

Informationen:

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch und nach Möglichkeit Biogemüse. Die Gerichte sind hausgemacht.

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Team, wir beraten Sie gerne.

Die Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen.