

LA GRANDE BOUFFE

AB 6 PERSONEN

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund*innen.

Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 6 verschiedene kalte,
lauwarme und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten.

Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches. Inklusive Dessert.

CHF 56 / PERSON
KANN BIS 20:30 UHR BESTELLT WERDEN.

VORSPEISEN

Suppe

Tagesangebot

CHF 9.50

Haussalat

Hausmischung, Oregano, Dörrtomaten-Dressing,
geröstete Kernen

CHF 12

Saisonsalat

Nüssler Salat, gekochtes Ei, Speck, Croutons,
French-Dressing

CHF 14 Vorspeise

CHF 22 Hauptgericht

Minis

Falafel, Oliven & Dörrtomaten, Gemüsepickle,
Humus, Kürbis-weisse Bohnen-Salbei-Tapenade,
Tahinidip, Pitabrot

CHF 19

Kreuz & Quer

Kürbis-Geisskäse Creme brûlée, Salatbouquet,
Birnendressing, Birnen, Baumnüsse, getoastetes
Hausbrot

CHF 15

Klassiker

Randentatar, Hibiskuszwiebeln, Kresse, Sriracha,
Kräuterbutter, Briochetoast

CHF 16 Vorspeise

CHF 24 Hauptgericht

du Nord

HAUPTSPEISEN

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

“TOUJOURS”

Salat Plus	CHF 22
Blattsalate mit Dörrtomaten-dressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäse-Crostini, Honig, Thymian	
Kraut & Knolle / mit Speck	CHF 35/38
Spinatknödel mit Fetafüllung, Pilzrahmsauce, Safrankraut, Salbeibutter, Sellerie-Marronimousse und Röstzwiebeln	
Faschiertes	CHF 36
Bio Rindshacktätschli mit Gemüse, Marsala-Rahmsauce, Spätzli, Kürbisspalten	
Carte Blanche	CHF 41
Cordon bleu vom Aaretaler Duroc-Schweins-Nierstück, gefüllt mit Emmentaler Coppa & «Aarewasser» Käse, Rosmarinkartoffeln, Currymayo, Safrankraut	

“SAISON”

Ohne Tier (vegan)	CHF 33
Gemüse-Tofu-Kartoffel-Korokke im Sesammantel, gepickelter Bierrettich, Misomayo, geschmortes Rotkabissteak in Gewürzmarinade, Limetten-Cashewyoghurt	
Vom Acker	CHF 35
Gebackene Austernseitlinge, Federkohl, Schwarzwurzelschaum, Randen Gnudi, Federkohlpesto	
Du Nord au Sud	CHF 41
Rubiger Lachsforellenfilet, Mandeln, Federkohl, Schwarzwurzelschaum, Randen Gnudi, Federkohlpesto	

“MAINTENANT”

Aus dem Garten	CHF 28
Kürbis-Piccata, Tomatensauce, Kürbiskernpesto-Fregola Sarda, Blattspinat	
Von der Metzgerin	CHF 29
Tessiner Braten, Senfjus, Kartoffelgratin, Honigpastinaken	
Surprise et Solidarité	CHF 23
Überraschung	

du Nord

SÜSSES

Im Glas Irish Coffe creme, Löffelbiscuits	CHF 10
Vom Blech Heidelbeeren, Mandeln, Streusel, Rahm	CHF 8.50
Schokolade Pralinékuchen, Heidelbeercompott, Vanilleglace, Rahm, Schoggistreusel (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min)	CHF 12.50
Café «complet» Pralinewürfel, Crème, Güetzi, Kaffee, Espresso oder Tee	CHF 15
Kuchen & Süßes aus der Vitrine Unsere Vitrine wird mit hausgemachten, saisonalen Köstlichkeiten bestückt	

ZUGABE

Grappa Essenza Valtelina 41° 2cl	CHF 9.50
Brandy de Jerez Reserva 36° 2cl	CHF 9
Obstbrände Brennerei Schwab, Oberwil Mirabelle, Quitte, Vieille Prune, 42° 2cl	CHF 9.50

du Nord