Speisekarte

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 PRO PERSON.
KANN BIS 20:30 BESTELLT WERDEN.

Du Nord

INFORMATION:
Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht. Das Brot & Gebäck stammt von der Bäckerei Sterchi.
Bei Allergien beraten wir sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

ZUM TEILEN UND ALLEINE GENIESSEN

Plättli | Gepickeltes Gemüse, Oliven & Dörrtomaten, Käse, Hausbrot		CHF 15
Wurst | Emmentaler Rohesswurst, Hausbrot		CHF 8
Oliven & Dörrtomaten | Marinierte Oliven & Dörrtomaten im Glas, Hausbrot		CHF 7
Käse | Tageskäse, Hausbrot		CHF 8
Humus | Hausgemachte Kichererbsencreme mit Olivenöl und Paprika		CHF 11

VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

Suppe | Tagesangebot		CHF 9.5
Haussalat | Gemischte Blattsalate, Feigensenfdressing, geröstete Baumnüsse		CHF 12
Dazu Ziegenkäse-Crostini mit Thymian und Honig		CHF 7.5
Saisonsalat | Chicorée, Kräuterseitlinge, Nüssler-Mayo, Sesam	Vorspeise	CHF 16
	Gross	CHF 22
Klassiker | Kürbisvariation, frittiertes Ziegenkäse-Honig-Praline, Baumnüsse	Vorspeise	CHF 21
	Gross	CHF 27

HAUPTGERICHTE

Ohne Tier (vegan) | Pilz-Sojahacktätschli, Preiselbeer-Jus, Süsskartoffel Wedges, Rotkraut, Quitte-Senf-Chutney, gehobelte Champignons — CHF 35

Vom Acker | Serviettenknödel, Rahmsauce, Pilz- & Rosenkohl-Variation, Quitten-Senf-Chutney — CHF 33

Animalisch | Rindsragout, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohlblättli, Preiselbeeren — CHF 40

Carte Blanche | Pouletburger Brioche-Bun, geräucherter Raclettekäse, Nüssler-Mayo, gepickelter Kürbis, Essiggurken, Süsskartoffel Wedges, Rotkrautsalat — CHF 37
Vegetarisch möglich mit Pilz-Sojahacktätschli

Aus dem Garten | Beet Bourguignon, Petersilienwurzel, Pfälzer, Randen, Champignons, Polenta — CHF 28

Von der Metzgerin | Pot-au-feu, Rindfleisch, Wirsing, Karotten, Lauch, Kartoffeln — CHF 29

Surprise et solidarité | Überraschung, vegetarisch möglich — CHF 25

DESSERT UND DIGESTIV

Im Glas | Marronicreme, Kirsch, Trauben, Meringues, Rahm — CHF 10

Strudel (vegan) | Apfelstrüdeli, Mandeln, Vanillecreme (mind. 10 Min.) — CHF 12

Schokolade | Pralinékuchen, Zwetschgenkompott, Zwetschgensorbet, Rahm, Schoggistreusel (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min.) — CHF 13

Café gourmand | Pralinewürfel, Creme, Glace
dazu Kaffee, Espresso oder Tee — CHF 15

Affogato | Kugel Vanilleglace, Espresso — CHF 8.5

‘‘ZUGABE‘‘

Grappa Essenza Valtellina 41°, 2 cl — CHF 9.5

Brandy de Jerez Reserva 36°, 2 cl — CHF 9

Obstbrand Brennerei Schwab Oberwil 42°, 2 cl
(Mirabelle, Quitte, Vieille Prune) — CHF 9.5