

# 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 54 / PERSON

KANN BIS 20:45 UHR BESTELLT WERDEN.

## VORSPEISEN

### **Suppe** | CHF 9

Tagesangebot

### **Salat** | CHF 11

Hausmischung, Oregano, Dörrotomaten-Dressing, Kerne (vegan)

### **Minis** | CHF 18

Falafel, Hummus, Oliven & Dörrotomaten, Zaalouk, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan)

### **Sommersalat** | CHF 14

Tomaten, Gurken, Pita-Croûtons, Spinatsalat an Minze, Petersilie, Zitronen, Sesam-Dressing, mariniertes Feta

### **Kreuz & Quer** | CHF 15

Auberginentartar, Schwarze Knoblauchbutter, Harissa, Brioche-Toast, Hibiskuszwiebeln, Rucolasalat mit Cherrytomaten, Basilikumdressing

*Au Nord*

## HAUPTSPEISEN

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

### **Pasta e basta** | CHF 26

Ingredienzias Bio Basilikum-Triangoli, Cashews, Cherrytomaten, Chili-Knoblauchöl, Rucolapesto

### **Du Nord au Sud** | CHF 39

Rubiger Lachsforellenfilets, schwarze Knoblibutter, Basilikumrisotto, Cherrytomaten, Zucchetti & Frühlingszwiebeln

### **Faschiertes** | CHF 32

Bio-Rindshack im Strudelteig, Bulgur-Tabouleh, Sojalabneh, Zucchetti-Minzpaste, Paprika-Walnusspaste, Zhug, Fladenbrot

### **Le coq est mort** | CHF 32

«Backhendl», Kartoffelsalat, Krautsalat, Tartarsauce

### **Animalisches** | CHF 36

Glasierte Spare Ribs vom Duroc-Schwein, Pommes Frites, Chilimayonnaise, Salat von grünen Bohnen, Belugalinsen, Rüebl, Cherrytomaten & Spinat, Honigdressing, Rauchmandeln

### **Vom Acker** | CHF 27

Ziegenkäse-Hirse-Krokett, Aprikosenchutney, Salat von grünen Bohnen, Belugalinsen, Rüebl, Cherrytomaten & Spinat, Honigdressing, Rauchmandeln

### **Ohne Tier** | CHF 32

Kichererbsentofu-Spiess, Bulgur-Tabouleh, Sojalabneh, Zucchetti-Minzpaste, Paprika-Walnusspaste, Zhug, Fladenbrot (vegan)

### **Kraut & Knolle** | CHF 32

Auberginen-Cordonbleu mit Scamorza & Grillpeperoni gefüllt, Chili-Dip, Basilikumrisotto, Cherrytomaten, Zucchetti & Frühlingszwiebeln

### **Salat Plus** | CHF 19

Hausmischung, Dörrtomatendressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäsecrostini, Honig, Thymian (vegan möglich)

### **Surprise et solidarité** | CHF 21

Überraschung

### **Fotzu Schnitte** | CHF 17

Brot, Ei, Früchtekompott, Vanille, Zimtzucker, Rahm

*Du Nord*

## SÜSSES

### **Im Glas** | CHF 9

Brownies, Quarkcrème, Kirschenkompott, Schokoladenspähne

### **Vom Blech** | CHF 7

Aprikosen, Mandeln, Streusel, Rahm

### **Schokolade** | CHF 12

Pralinéekuchen, Erdbeeren, Joghurtglace, Rahm, Schoggistreusel (vegan & glutenfrei möglich, ca. 15 Min.)

### **Knödel** | CHF 12

Quarkknödel, Aprikosenfüllung, Brösmeli, Vanilleglace (ca. 15 Min)

### **Café «complet»** | CHF 15

Pralinéwürfel, Crème, Gützi, Café, Espresso oder Tee

### **Kuchen & süsses aus der Vitrine**

Unsere Vitrine wird täglich mit saisonalen Köstlichkeiten bestückt.

*„Es het solang's het“ und wir geben gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.*

## ZUGABE

### **Grappa Essenza** | CHF 9.50

Valtellina 41° 2cl

### **Brandy de Jerez** | CHF 9

Reserva 36° 2cl

### **Obstbrände** | CHF 9.50

Brennerei Schwab, Oberwil 42° 2cl | Mirabelle, Quitte, Vieille Prune

**Au Nord**