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 | CHF 9.50
Tagesangebot

Haussalat | CHF 12
Hausmischung, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne (vegan)

Minis | CHF 19
Falafel, Hummus, Oliven & Dörrtomaten, Krautstiel-Chili-Gelberbsentapenade, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan)

Saisonsalat | CHF 14.50 / 22
Blattsalate, Kräuter, Liebstöckeldressing, Ei, Seeländer Spargel, Croûtons

Kreuz und Quer | CHF 16.50 / 23
Spargel Tempura, Erbsenaufstrich, Misomayonnaise, Sesamcracker

Klassiker | CHF 17.50 / 24
Tatar von der kaltgeräucherten Lachsforelle, Gurken Senf-Remoulade, Dill, Kresse, gepickelte Radiesli, Brioche Toast

Du Nord

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht.
Bei Allergien beraten wir Sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN

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

Pasta e Basta | CHF 28
Ingredienzas Zitronen Nudeln (Bio), Seeländer Spargel, Rucola-Cashew Pesto, Frühlingszwiebel, Spinat, Parmesan

Animalisch | CHF 37
Briocheburger, Brisket vom Bio-Rind Barbecue Rub, Barbecue-Sauce, Rucola, Pommes Frites, Schnittlauch-Sauerrahm, fermentierter Rotkabissalat

Le Coq est mort | CHF 36
«Chicken Parmesan» paniertes Pouletschenkel-Steak, Oregano, Parmesan, Tomaten Sugo & Mozzarella, Rosmarin-Polenta, Grillzucchetti

Carte Blanche | CHF 35
Kalbshackfleischbällchen mit Limette & Pistazien, Feta Ajvardip, Tzatziki, Bulgur-Tabouleh, Sesam-Fladenbrot

Vom Acker | CHF 35
Safran-Hefe Teigtaschen, Krautstiel-Fetafüllung, Cranberrys, Mandeln, Rüebli-Marzipan, Seeländer Spargel, Labneh

Ohne Tier | CHF 36 (vegan)
Paniertes Blumenkohlschnitzel, Tatarsauce, Süsskartoffelpüree, Kefen-Tomaten-Spinatsalat

Kraut & Knolle | CHF 34
Halloumi-Zucchettiröllchen-Spiess, Zitronenmelissemarinade, Tzatziki, Humus, Bulgur-Tabouleh, Sesam-Fladenbrot

Salat Plus | CHF 22
Hausmischung, Dörrtomatendressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäsecrostini, Honig, Thymian (vegan möglich)

Surprise et solidarité | CHF 23
Überraschung

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht.
Bei Allergien beraten wir Sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

SÜSSES

Im Glas | CHF 10
Limetten-Mascarponecrème, Rhabarber-Erdbeerkompott, Löffelbiskuit

Vom Blech | CHF 8.50
Heidelbeeren, Mandeln, Streusel, Rahm

Schokolade | CHF 12.50
Pralinékuchen, Zwetschgenkompott, Vanilleglace, Rahm, Schoggistreusel (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min.)

Café «complet» | CHF 15
Pralinéwürfel, Crème, Güetzi, Café, Espresso oder Tee

Kuchen & Süsses aus der Vitrine
Unsere Vitrine wird mit hausgemachten, saisonalen Köstlichkeiten bestückt.

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

ZUGABE

Grappa Essenza | CHF 9.50
Valtelina 41° 2cl

Brandy de Jerez | CHF 9
Reserva 36° 2cl

Obstbrände | CHF 9.50
Brennerei Schwab, Oberwil 42° 2cl | Mirabelle, Quitte, Vieille Prune

Heldin | 2020 | CHF 7.80
Riesling | Leiwen, Mosel, DE | 10cl

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht.
Bei Allergien beraten wir Sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.