

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, Rotes Bohnenmus, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan) | CHF 18 |
| Klassiker Räucherforellentartar, Crème fraîche, Radiesli, Dill, Buchweizenpancake, Salatbouquet | CHF 16 |
| Kreuz&Quer Panierte Büffelmozzarella, Pestorossofüllung, Pumpernikel, gerösteter Rüeblisalat, Kräuter dressing | CHF 14 |

HAUPTSPEISEN

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

| | |
|---|--------|
| Pasta e basta Ingredienzias Gnocchi-Dreierlei, Tomatenrahmsauce, Petersilie, Parmesanspäne, Peperoncini, Knoblauch | CHF 26 |
| Du Nord au Sud Rubiger Lachsforellenfilet, Frühlingszwiebel dip, Rüeblirote Linsenmus, Krautstiele, Chimichurri | CHF 39 |
| Carte Blanche Cordonbleu vom Durocschwein, Hamme, Greyerzerkäse, Sauerrahm-Chilidip, Lyonerkartoffeln, glasiertes Gemüse | CHF 34 |
| Le Coq est mort Pouletspiessli, Zitronengrasmarinade, Erdnusscurrysauce, Rettich-Hibiskuspickles, Jasminreis, Gemüse, Sesam | CHF 32 |
| Animalisches Flat Iron vom Rind, Bärlauchbutter, Erbsenmus, süss-saure Radieschen, Spinat, Kressedressing, confierte Bundrüebli | CHF 39 |
| Vom Acker Fladenbrot, Spinat-Fetafüllung, Frühlingszwiebel dip, Rüeblirote Linsenmus, Krautstiele, Chimichurri | CHF 34 |
| Ohne Tier Tofuhackbällchen, Zitronengras, Erdnusscurrysauce, Rettich-Hibiskuspickles, Jasminreis, Gemüse, Sesam (vegan) | CHF 32 |
| Kraut&Knolle Bärlauch-Quark-Zitronen-Polentakrokette, Erbsenmus, süss-saure Radieschen, Spinat, Kressedressing, confierte Bundrüebli | CHF 28 |
| Salat Plus Hausmischung, Dörrtomatendressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäsecrostini, Honig, Thymian (vegan möglich) | CHF 19 |
| Surprise et solidarité Überraschung | CHF 19 |
| Fotzu-Schnitte Brot, Ei, Rhabarber-Beerenkompott, Vanille, Zimtucker, Rahm | CHF 17 |

SÜSSPEISEN UND KÄSE

| | |
|---|--------|
| Im Glas Zitronenquarkcrème, Rhabarber-Beerenkompott, Amaretti | CHF 9 |
| Schokolade Pralinékuchen, Rhabarber-Beerenkompott, Joghurtglace, Rahm, Schoggistreusel (vegane & glutenfreie Alternative möglich, ca. 15 Min.) | CHF 12 |
| Clafouti Apfel-Cashewclafouti, Apfelkompott, Vanilleglace, Streusel (ca. 15 Min.) | 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.