

SAISONAL

Tagessuppe 🌿 ☞	12.-
Chicorée-Marroni-Salat 🌿 🥕 🥒	17.-
Cherrytomaten, Schnittlauch	
Fenchel-Orangen-Salat 🌿 🍊	18.-
Balsamico, Vanille, Dill	
Chili-Bohnen-Eintopf 🌿 🥕 🍛 🥔 🥬 🥒 🍌	33.-
Sojagehacktes, Peperoni, Basmatireis, veganer Sauerrahm, Koriander	
Blumenkohl Benedict 🍷 🥔 🥕 🥒 🥬	36.-
Hollandaise Sauce, Ofenkartoffeln, Blattspinat	
Caramelhöpfli 🍷 🥞	12.-
Bio-Ei, Bio-Schlagrahm	

LUNCH SPECIAL

bis 15 Uhr oder so lange es hat
mit Salat oder Suppe

19.-
+5.-

Montag, 9. Februar

Tofu Napolitaine 🌿 🍷 🥕 🥔 🥬 🥒 🍌

Tomate, Zucchini, Vollkorn-Penne

Dienstag, 10. Februar

Kashmir Curry 🌿 🍷 🍌

exotische Früchte, Basmatireis, Kokos-Chutney

Mittwoch, 11. Februar

Arabische Artischocken 🌿 🥕 🥔 🥬 🥒 🍌

Tomate, Kreuzkümmel, Couscous, Dattel-Chutney

Donnerstag, 12. Februar

Paprika-Geschnetzeltes 🍷 🥔 🥕 🥒 🥬 🍌

Quorn, Broccoli, Tagliatelle

Freitag, 13. Februar

Hiltl Lasagne 🍷 🥔 🥕 🥒 🥬 🍌

Sojahack, Schweizer Reibkäse, Tomate, Blattspinat

SÜSSER GENUSS

Mini Stracciatella-Mousse 🌿 🍌	6.50
Grand Cru Schokolade 70%, vegane Vanille Schlagcrème	
Mini Bananen-Cupcake 🍷 🥕 🥒 🍌	6.50
Grand Cru Schokolade 70%, Bio-Schlagrahm, Vanillecrème	

APÉRO

Mandarinen-Kardamom-Spritz Hiltl Prosecco, Ingwer, Ananas, Zitrone		14.-
Passion Spritz Hiltl Prosecco, Passionsfrucht, Pfirsich		14.-
Marrakesh Mule Tanqueray Gin, Ingwer, Zitrone, Kardamom		17.-
Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten, 30cl oder 50cl	7.-	9.-
Noughty Sparkling Rosé Tempranillo, alkoholfrei		9.-

WEIN

	10cl	75cl
Biancosesto DOP Friulano, Ribolla Gialla, Italien, Friaul, Azienda Agricola Tunella	9.-	59.-
Chardonnay Ramón Reula Chardonnay, Spanien, Aragón, Bodegas Pago Aylés	8.-	52.-
Cuvée Oliver Zeter Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Deutschland, Pfalz	11.-	72.-

HAUSGEMACHT

	25cl	50cl
Blutorangen-Ananas-Saft	8.-	15.-
Mandarinen-Kardamom-Limo Ingwer, Ananas, Zitrone	6.-	9.-
Litschi-Apfel-Eistee Orange, Zitrone	6.-	9.-

