

SAISONAL

Tagessuppe 🌿 🗨	12.-
Spargel-Erdbeer Salat 🌿 Grüner und weisser Spargel, Olivenöl, Aceto Balsamico	17.-
Büffelmozzarella-Mango Salat 🥒 🥑 🥜 🌿 Blattspinat, Granatapfelkerne, Cranberries, Cashews	19.-
Spargel Risotto 🍷 🌿 🥒 🥑 🌿 Pesto, Mascarpone, Hartkäse	29.-
Spargelteller 🌿 🌿 Grüner und weisser Spargel, Ofenkartoffel, Bärlauch Mayo	33.-
Eton Mess 🍷 🥒 Erdbeeren, Vanille-Glace, Bio-Schlagrahm, Meringue	12.-

LUNCH SPECIAL

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

19.-
+5.-

Montag, 18. Mai

Jaffna Gemüse 🌿 🥒 🌿
Okra, Basmatireis, Mango-Apfel Chutney, Koriander

Dienstag, 19. Mai

Gemüse Paella 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿
Artischocke, Langkornreis, Zwiebelringe

Mittwoch, 20. Mai

Arabische Artischocken 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿
Tomate, Kreuzkümmel, Couscous, Dattel Chutney

Donnerstag, 21. Mai

Mais-Lauch Plätzli 🍷 🌿 🥒
Broccoli, Rüeblli, Kräuterquark

Freitag, 22. Mai

Spargel Quiche mit Salat 🍷 🌿 🌿 🥒 🥑 🌿
Bio-Dinkelvollkornteig, Blattsalat, Tomate



SÜSSER GENUSS

Mini Stracciatella Mousse 🌿 🌿 Grand Cru Schokolade 70%, vegane Vanille Schlagcrème	6.50
Mini Mohn-Zitronen Kuchen 🍷 🌿 🥒 Mandel, Bio-Ei, Bio-Schlagrahm	6.50

APÉRO MIT ODER OHNE ALKOHOL

Aperol Sour Zitrone	17.-
Ube Spritz Hiltl Prosecco, Zitronengras, Ingwer, Szechuan Pfeffer	14.-
Himbeer-Limetten Spritz Hiltl Prosecco, Minze	14.-
Mojito Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	17.-
Hiltl Prosecco Glera, Italien, Treviso, Le Contesse	9.50

WEIN

	10cl	75cl
Miraval Rosé Frankreich, Côtes de Provence AOP, Château Miraval	11.-	72.-
Sauvignon Blanc IGP Frankreich, Loire, Domain J. de Villebois	8.-	52.-
Pinot Grigio DOC Italien, Südtirol, Kellerei Kurtatsch	9.-	58.-

HAUSGEMACHT

	25cl	50cl
Erdbeer-Apfel Saft Orange	8.-	15.-
Himbeer-Limetten Limo Minze	6.-	9.-
Ube Limo Zitronengras, Ingwer, Szechuan Pfeffer	6.-	9.-
Rhabarber-Hibiskus Eistee	6.-	9.-

