

SAISONAL

Tagessuppe 🌿 🗨	12.-
Spargel-Erdbeer Salat 🌿 Grüner und weisser Spargel, Olivenöl, Aceto Balsamico	17.-
Stracciatella di Burrata 🗨 Tomate, Aprikose, Pfirsich, Granatapfelkerne	18.-
Knusperli mit Härdöpfelsalat 🗨 🌿 🥒 🥔 🍷 🍷 🍷 🍷 Zucchetti, Zitrone, Tartarsauce	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, 1. Juni

Äpler Makkaroni 🗨 🌿 🗨 🥔 🍷
Kaltbach-Käse, Apfelmus, Röstzwiebel

Dienstag, 2. Juni

Tofu Tikka Masala 🌿 🌿 🥔 🌿 🗨
Basmatireis, Kokos Chutney, Koriander

Mittwoch, 3. Juni

Arabisches Bamja 🌿 🌿 🌿 🌿 🗨
Okra, Couscous, Bio-Sojajoghurt, Koriander

Donnerstag, 4. Juni

Paprika Geschnetzelttes 🍷 🗨 🌿 🗨 🥔 🌿 🗨
Quorn, Broccoli, Tagliatelle

Freitag, 5. Juni

Falafel Bowl 🌿 🌿 🌿 🌿 🗨
Kichererbsen-Harissa Salat, Hummus, Kräuterdip



SÜSSER GENUSS

Mini Mango Mousse 🌿 saisonale Frucht, Limette	6.50
Mini Fruchtkuchen 🗨 🌿 🗨 🗨 Rhabarber, 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.-
Yuzu Gin Holunderblüte, Tonic	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.-

