Seasonal Menu

Diner

Appetizers

Süsskartoffel | Kokos | Limette (v,gf)	5
Randenfalafel | Sesam | Ingwer (v,gf)	12
Grissini | Lavendel | Peterli (v)	9

Starters

Lattich | Brokkoli | Kerne (v,gf)	15
Büffelmozzarella | Radicchio | Orange | Dattel (vi,gf)	19
Artischocken | Hummus | Zitrone (v,gf)	18
Naan (v,vi)	9 | 10 | 12

Mains

Rosenkohl | Selleriemousse | Marroni (v,gf)	18
Randen-Gnocchi | Blattspinat | Mandeln (v)	21
Aubergine o. Entrecôte Tagliata | Barolosauce (gf)	21 | 29
Kürbis | Dukkah | Granatapfelkerne (v,gf)	15

Sweets

Zwetschgen | Griess | Vanille (v)	8
Schoggi | Crème Gruyère | Persimon (vi,gf)	10
Minze-Tee	

(2) 52 CHF (3) 62 CHF (4) 72 CH (mit Entrecôte +8 CHF)

(v=vegan, vi=vegi, gf=glutenfrei, lf=laktosefrei) | Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.