

Saisonkarte

Vorspeisen

- Couscous-Blumenkohl-Curry-Türmchen mit mariniertem Tofu
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme CHF 15.50
VEGAN | laktosefrei
- Cremige Burrata auf mariniertem Cherrytomaten-Rucola-Salat an Basilikumöl
fermentierter Knoblauchcreme & gerösteten Pinienkernen CHF 16.00
VEGETARISCH | glutenfrei | ohne Burrata VEGAN & laktosefrei CHF 13.50
- Sommerbowl mit Blattsalat & grillierten Pouletstreifen an Madras Curry
Simpiler Hobelkäsesplitter an Aprikosen Dressing CHF 17.50
glutenfrei | ohne Poulet VEGETARISCH CHF 13.50
- Rindstartar mit frittiertem Ei an Pistazien & Roggenbrot-Butter-Schnittchen
verfeinert mit Balsamico Zwiebeln, Peperoni & Stangensellerie CHF 22.50
- Leicht grilliertes Tataki vom Thunfisch in der Sesamkruste
fein würziger Wasabicreme & Wakamesalat an asiatischem Dressing CHF 22.50
laktose- & glutenfrei
- Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00
Zusätzlich Portion Pommes frites oder Reis CHF 6.00

Kaltschale

- Erfrischende Avocado-Gurken-Suppe mit feinem Chiliöl
& grillierter Jakobsmuschel CHF 14.50
laktose- & glutenfrei | ohne Jakobsmuschel VEGAN CHF 11.50

Hauptgänge

- Tomaten Toscani im Basilikumteig NOVENA
getrockneten Tomaten auf jungem Spinat & gerösteten Pinienkerne CHF 24.50
VEGAN | laktosefrei
- Gebratener Walliser Alpenzander an würzigem Curryschaum
auf Kartoffelwürfeln mit Sommergemüse CHF 47.50
glutenfrei | ohne Zander VEGAN CHF 25.50
- Grilliertes Kalbssteak an einer rosa Pfeffersauce
knusprige Bramata-Kroketten & frischem Saisongemüse CHF 48.50
glutenfrei
- Grillierte Rindsfiletmedaillons an Kräutersauce
mit knusprigen Kartoffelstäbchen & frischem Saisongemüse CHF 51.50
glutenfrei

Dessert

- Erdbeer Hafercrunch Eis mit marinierten Erdbeeren
Matchasauce & Crunchy Reis CHF 13.50
VEGAN | laktosefrei
- Luftiges Aprikosen Tiramisu mit Aprikosengelee
auf marinierten Aprikosen CHF 14.50
VEGETARISCH