

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie ausfolgenden Dressings:

klassisches French-Dressing (glutenfrei),

Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (laktose- und glutenfrei).

Türmchen vom Mais-Cous-Cous & Blumenkohl mit Curry dazu marinierter Tofu
crunchy Erdnuss-Cashew-Nüsse mit salted Caramel & leichte Limetten-Joghurt-Creme CHF 14.50

VEGAN | laktose- & glutenfrei

Marinierter Wassermelonen-Feta-Salat mit frischer Minze & rosa Pfeffer
Blattsalat an fruchtigem Aprikosen Dressing CHF 15.50

VEGETARISCH | glutenfrei

Trockenfleisch-Carpaccio mit cremiger Burrata auf Ruccolabeet
an feinem Basilikumöl, mit Aprikosenstreifen & gerösteten Haselnüssen CHF 21.50

glutenfrei

Leicht grilliertes Tataki vom Thunfisch in der Sesamkruste
fein würziger Wasabicinge & 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/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50

fragen Sie uns!

Erfrischende Tomaten-Melonen-Kaltschale
mit Melonenperlen & an würzigem Chiliöl CHF 13.50

laktose- & glutenfrei

Fruchtig Zitronengrassuppe mit hausgemachtem Ingwer-Basilikumeis
& würzigen Black Tiger Krevetten CHF 14.50

glutenfrei | ohne Black Tiger VEGETARISCH CHF 9.50

Hauptgänge

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis & feinem Koskosschaum und Mangochip <i>VEGAN laktose- & glutenfrei</i>	CHF 26.50
Grünes Belugalinsen-Spinat-Curry mit Kokosmilch Venere Reis & Avocado Espuma <i>VEGAN laktose- & glutenfrei</i>	CHF 27.50
Sommerbowl mit grillierten Pouletstreifen an Madras Curry mit Blattsalat Simpiler Hobelkäsesplitter an Aprikosen Dressing <i>glutenfrei OHNE POULET, VEGETARISCH glutenfrei CHF 26.00</i>	CHF 32.50
Pochierte Black Tiger Krevetten auf erfrischendem Limonenrisotto verfeinert mit Hummerbutter an einem Limonen-Chili-Schaum <i>glutenfrei</i>	CHF 47.50
Grillierte Lammfilet an Sauce Provencial mit Tomaten cremigem Safranrisotto & frischem Saisongemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 48.50
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons an würzige Pfeffersauce mit Rosmarin Kartoffeln & frischem Saisongemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 54.50

Dessert

Macadamia-Brownie mit Himbeer-Basilikum-Sorbet Himbeer-Splash & frischen Früchten <i>VEGAN laktosefrei</i>	CHF 13.50
Hausgemachtes Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren mit Himbeersauce und getrockneten Himbeeren & Erdbeeren <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 14.50
Karamellisierte Blätterteig Mille-feuilles mit erfrischender Aprikosen-Vanille-Creme marinierte Aprikosenstreifen & Aprikosensorbet <i>VEGETARISCH</i>	CHF 14.50