

LAUCH

Wir kochen vegetarisch und vegan, mit ausschliesslich lokalen, nachhaltigen Zutaten.

Alle Gerichte, welche nicht mit (vegi) gekennzeichnet sind, sind rein vegan.

We cook vegetarian and vegan, using only local, sustainable ingredients. All dishes that are not marked with (vegi) are purely vegan.

MENU VEGAN

Randen-Linsentatar, eingelegte & flambierte Randen, Randenchip, „Senf-Butter“

beetroot lentil tartare, pickled & flambéed beetroot, beetroot chip, „mustard butter“

////

Dim Sum, Kimchi, Frühlingszwiebeln, Koriander

dim sum, kimchi, spring onions, coriander

////

Kräuterseitling, glasierter Fenchel, Peperoni-Jus, Kartoffelgalette

autumn mushrooms, glazed fennel, pepperoni jus, potato galette

////

Zwetschge, Kaffir-Seidentofucrème, Küchlein mit schwarzen Johannisbeeren, Melonensorbet, Amaranth

prune, kaffir silk tofu cream, blackcurrant cake, melon sorbet, amaranth

MENU VEGI

Randen-Linsentatar, eingelegte & flambierte Randen, Randenchip, „Senf-Butter“

beetroot lentil tartare, pickled & flambéed beetroot, beetroot chip, „mustard butter“

////

Butternusskürbis, Federkohl, schwarzer Knoblauch, Ziegenfrischkäse, Thymian-Velouté

butternut pumpkin, kale, black garlic, goat cream cheese, thyme velouté

////

Pochiertes Ei, Zucchini-Maisragout, Wurzelspinat, Gnocchi

poached egg, zucchini corn ragout, root spinach, gnocchi

////

Cheesecake, Heidelbeerkompott, Estragonglacé, Hafer-Granola

cheesecake, blueberry compote, tarragon ice cream, oat granola

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 77.- / 3 Gänge 66.- (ohne 2. Gang)

4 course menu 77.- / 3 course menu 66.- (without 2nd course)

APERIO ODER ZUM TEILEN / TO SHARE

Quinoa-Lauch-Knusper, Chili-Mayonnaise 13.-

quinoa leek crisps, chilli mayonnaise

Kräuter-Tofu & fermentierte Mini-Gurken, Focaccia 12.-

herb tofu & fermented mini cucumbers, focaccia