

# 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

Weisser Spargel, Holunder-Sanddordndressing, Meerrettichmayonnaise, Waldmeister, Hirse

*white asparagus, elderflower buckthorn dressing, horseradish mayonnaise, woodruff, millet*

////

Dim Sum, Kimchi, Koriandercrème, Basler Sojasauce

*dim sum, kimchi, cilantro, soy sauce*

////

Brokkoli, Sellerie Krokette, Feuerbohnen,

grünes Tomatenchutney, Radiesli

*broccoli, celery croquettes, fire beans, green tomato chutney, radish*

////

Erdbeeren, Rosensirup, Lupinenkaffeecrème, Kürbiskern-Karamellcracker, Erdbeersorbet

*strawberries, rose syrup, lupine coffee puree, pumpkin seed caramel crackers, strawberry sorbet*

## MENU VEGI

Weisser Spargel, Hollunder-Sanddordndressing, Meerrettichmayonnaise, Waldmeister, Hirse

*white asparagus, elderflower buckthorn dressing, horseradish mayonnaise, woodruff, millet*

////

Gerösteter Blumenkohl, Chimichurri, Senfkaviar, Hafer

*roasted cauliflower, chimichurri, mustard caviar, oats*

////

Aubergine, Shitakelack, Kirschenjus, Fenchel, Basilikum Kartoffelstampf, Büffelmozzarella

*eggplant, shitake glaze, cherry jus, fennel, basil potato mash, buffalo mozzarella*

////

Rhabarber, Kastanienmehl-Crêpes, Emer-Orangen-Joghurt,

gepuffter Dinkel, Honig, Joghurtglacé

*rhubarb, chestnut flour crêpes, emer orange yoghurt, puffed spelt, honey, yoghurt ice cream*

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

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

## STARTERS TO SHARE

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

*quinoa leek crisps, chilli mayonnaise*

Kräuter-Tofu & „Rüebli-Salami“, Focaccia 12.-

*marinated herb tofu, carrot „salami“, focaccia*