

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

Gurkensud, Tofu-“Tsatsiki“, Chilliöl, Wildkräuter, Linsenchip

cucumber brew, tofu-“tsatsiki, chilli oil, wild herbs, lentil chip

////

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

Gurke, Tofu-“Tsatsiki“, Chilliöl, Linsen, Wildkräuter

cucumber, tofu-“tsatsiki, chilli oil, lentils, wild herbs

////

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

////

Aprikose, Lavendel-Sauerrahm, Minze Granita, Salzkaramell, Granola

apricot, lavender sour cream, mint granita, salted caramel, 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)

STARTERS TO SHARE

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

quinoa leek crisps, chilli mayonnaise

Kräuter-Tofu & Gemüse-Pickles, Focaccia 12.-

marinated herb tofu, carrot „salami“, focaccia