

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

Gurke, Tofu-“Tsatsiki“, Chilliöl, Wildkräuter, Linsencracker
cucumber, tofu-“tsatsiki, chilli oil, wild herbs, lentil chip

////

Dim Sum, Kimchi, Koriandercrème, Basler Sojasauce
dim sum, kimchi, cilantro, soy sauce

////

Pilzpolenta, Bohnen, Peperoni-Relish, Bohnenkraut-Crème, Hanfsamen
mushroom polenta, beans, bell pepper relish, savory, hemp seeds

////

Heidelbeerbiskuit, Estragon, Streusel, Schaumwein-Espuma, Heidelbeersorbet
blueberry sponge cake, tarragon, crumble, sparkling wine espuma, blueberry sorbet

MENU VEGI

Gurke, Tofu-“Tsatsiki“, Chilliöl, Wildkräuter, Linsencracker
cucumber, tofu-“tsatsiki, chilli oil, wild herbs, lentil chip

////

Geräuchertes Rüeblitartar, Wachtelei, Meerrettichmayo, rote Zwiebel, Quinoa
smoked carrot tartare, quail egg, horseradish mayo, red onion, quinoa

////

Aubergine, Shiitakelack, 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