

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

Butternusskürbis, Spitzkohl, Salbeiöl, Senfmayonnaise, Federkohlchips

butternut squash, cabbage, sage oil, mustard mayonnaise, kale crisps

////

Dim Sum, Kimchi, Koriandercrème, Basler Sojasauce

dim sum, kimchi, cilantro, soy sauce

////

Kartoffel-Hefeknödel, Randen, Erbsensauce, Feuerbohnen, Wurzelspinat, Bärenklau

potato-„Hefeknödel“, beetroot, pea sauce, fire beans, root spinach, hogweed

////

Heidelbeerebiskuit, Estragon, Salz-Crumble, Schaumwein-Espuma, Heidelbeersorbet

blueberry sponge cake, tarragon, salt crumble, sparkling wine espuma, blueberry sorbet

MENU VEGI

Butternusskürbis, Spitzkohl, Salbeiöl, Senfmayonnaise, Federkohlchips

butternut squash, cabbage, sage oil, mustard mayonnaise, kale crisps

////

Geräuchertes Rübli tartar, Wachtelei, Meerrettichmayo, rote Zwiebel, Quinoa

smoked carrot tartare, quail egg, horseradish mayo, red onion, quinoa

////

Geschmorte „Berner Rose“ Tomate, Safran-Hirse,
Ziegenfrischkäse, Zucchetti, Zitronenmelisse, Rucolapesto

*braised „Berner Rose“ tomato, saffron millet,
goat cream cheese, zucchini, lemon balm, rocket pesto*

////

Lupinenkaffeeecake, Brombeeren, Buttermilchglacé,
Honigcrème, Melonen Pâte de fruits

*lupine coffee cake, blackberries, buttermilk ice cream, ,
honey cream, melon fruit jelly*

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