

# 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

Pastinake, Linsen, eingelegte rote Zwiebeln, Apfelpüree, Buchweizen

*parsnip, lentils, pickled red onions, apple puree, buckwheat*

////

Dim Sum, Kimchi, Koriandercrème, Basler Sojasauce

*dim sum, kimchi, cilantro, soy sauce*

////

Rotkohl, geräucherter Tofu, Selleriepüree, Meerrettich, Gemüsejus

*red cabbage, smoked tofu, celery puree, horseradish, vegetable jus*

////

„Baba au kirsch“, Baumnussglacé, Salzkaramell, Erdbeeren, Brombeeren

*„Baba au kirsch“, walnut ice cream, salted caramel, strawberries, blackberries*

## MENU VEGI

Pastinake, Linsen, eingelegte rote Zwiebeln, Apfelpüree, Buchweizen

*parsnip, lentils, pickled red onions, apple puree, buckwheat*

////

Weissweinsuppe, Wachtelei, Artischocke, fermentierter Knoblauch, Tomate

*white wine soup, quail egg, artichoke, fermented garlic, tomato*

////

Marroni-Gnocchi, Jersey Blue,

Flower Sprout, Riebli-Chili-Sauce

*chestnut-gnocchi, jersey blue, flower sprout, carrot chilli sauce*

////

Kürbiskuchen, Zwetschge, Safranglacé, Emer-Orange, Kürbiskern-Cracker

*pumpkin cake, plum, saffron ice cream, Emer-orange, pumpkin seed cracker*

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 85.- / 3 Gänge 72.- (ohne 2. Gang)

*4 course menu 85.- / 3 course menu 72.- (without 2nd course)*

## STARTERS TO SHARE

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayonnaise 15.-

*quinoa leek crisps, chilli mayonnaise*

Kräuter-Tofu & Randen-„Trockenfleisch“, Foccacia 14.-

*marinated herb tofu, beetroot „jerky“, foccacia*