

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

Emmer-Bulgur, Bärlauch, Chia-Samen, geschmorter Radicchio, Chili-Mayonnaise

Emmer bulgur, wild garlic, chia seeds, braised radicchio, chili mayonnaise

////

Waldpilz-Arancini, Lauchcrème, Rande

wild mushroom-arancini, leek cream, beetroot

////

Buchweizen-Focaccia, Erbsen-„Guacamole“, Sauerkraut, geräucherter Tofu, Senf Espuma

buckwheat focaccia, pea-„guacamole“, sauerkraut, smoaky tofu, mustard foam

////

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

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

MENU VEGI

Emmer-Bulgur, Bärlauch, Chia-Samen, geschmorter Radicchio, Chili-Mayonnaise

Emmer bulgur, wild garlic, chia seeds, braised radicchio, chili mayonnaise

////

Ziegenfrischkäse Tortellini, Krautstil, Pastinaken Essenz, Schnittlauchöl, Radieschen

goat cream cheese tortellini, swiss chard, parsnip essence, chive oil, radish

////

Borlotti-Bohnen-Ecken, Blattspinat,

Safran-Mayonnaise, roter Chicorée, Sauerrahm

Borlotti bean fritter, spinach, saffron mayonnaise, red chicory, sour cream

////

Cheesecake, Aprikosenglacé, Birne, Mohn

cheesecake, apricot ice cream, pear, poppy seeds

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 & Gemüse-„Trockenfleisch“, Focaccia 14.-

marinated herb tofu, vegetable „jerky“, focaccia