

# 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

Badischer Spargel, Rhabarber, Kräutersalat, Meerrettich, Baumnuss

*Baden asparagus, rhubarb, herb salad, horse radish, walnut*

////

Blumenkohl, Senf, Stangelsellerie, Lupine, Sanddorn

*cauliflower, mustard, celery, lupine, buckthorn*

////

Pom pom blanc, Austernpilze, Miso Süsskartoffeln, Gurke, Kurkuma-Mayonnaise  
*lion's mane mushroom, oyster mushroom, miso sweet potatoes, cucumber, turmeric mayonnaise*

////

Erdbeere, Melisse-Chia-Pudding, „Honeycomb“, Verjus-Granita

*strawberry, lemon balm and chia pudding, „honeycomb“, verjus granita*

## MENU VEGI

Badischer Spargel, Rhabarber, Kräutersalat, Meerrettich, Baumnuss

*Baden asparagus, rhubarb, herb salad, horse radish, walnut*

////

Kohlrabi, Apfel, Bärenklau, Hüttenkäse, Leinsamen

*kohlrabi, apple, hogweed, cottage cheese, linseed*

////

Grüner Spargel, Holunder, Buchweizenpolenta, Tomaten Relish, rote Zwiebel

*green asparagus, elderflower, buckwheat polenta, tomato relish, red onion*

////

Kirsche, Joghurt, Sablé, Estragonglacé, Tannenschösslingöl

*cherry, yoghurt, sablé, tarragon ice cream, fir sprout oil*

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*