

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

Kalte Tomatenessenz, Tofu, Aubergine, Wildkräutersalat

cold tomato essence, tofu, eggplant, herb salad

////

Wassermelonen-Gazpacho, Linsen, Meerrettich, Chiliöl

watermelon gazpacho, lentils, horseradish, chili oil

////

Knollensellerie, Peperoni, Salsa Verde, Kichererbse, Reis- Chip

celery, bell pepper, salsa verde, chickpea, rice- crisp

////

Mini-Gugelhopf, Mirabelle, Lupine, Kiwibeerensorbet

muffin, mirabelle plum, lupine, mini kiwi sorbet

MENU VEGI

Kalte Tomatenessenz, Tofu, Aubergine, Wildkräutersalat

cold tomato essence, tofu, eggplant, herb salad

////

Wachtelei, Blini, Mais, grüne Bohne, Sauerrahm

quail egg, blini, corn, green bean, sour cream

////

Serviettenknödel, Kürbis, Salbei-Hollandaise, Spitzkohl, eingelegte Eierschwämme
napkin dumplings, pumpkin, sage hollandaise, pointed cabbage, pickled chanterelle mushrooms

////

Quark, Zwetschge, Pâtes de fruits, Karamellglacé, Mohn

curd, plum, pâte de fruits, caramel ice cream, poppy seed

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 85.-

4 course menu 85.-

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