

# 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

Rande, Brioche, geräucherter Tofu, Apfel, Koriander

*beetroot, brioche, smoked tofu, apple, cilantro*

////

Fenchelsud, Kartoffel-Kräuter-Kissen, Chicorée, Ruebliöl

*fennel broth, potato- herb- pillow, chicory, carrot oil*

////

Risotto mit Feuerbohnen, Brokkoli, Safran, Tomate, Jus

*risotto with fire beans, broccoli, saffron, tomato, jus*

////

Baumnuss-Cake, Birne, Ingwer, Brombeersorbet

*walnut cake, pear, ginger, blackberry sorbet*

## MENU VEGI

Rande, Brioche, geräucherter Tofu, Apfel, Koriander

*beetroot, brioche, smoked tofu, apple, cilantro*

////

Pastinake, Feigenlack, Federkohl, Geissenfrischkäse

*parsnip, fig glaze, kale, goat cream cheese*

////

Schwarzwurzel, Spinat, Sellerie-Purée, rote Zwiebel, Lupinensauce

*black root, spinach, celery puree, red onion, lupine sauce*

////

Kirsche, Waldmeister, Biskuit, Hafer, Joghurtglacè

*cherry, woodruff, sponge cake, oat, yogurt ice cream*

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*