

# 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

Tomate, Kohlrabi, Borlotti Bohne, schwarzer Knoblauch

*tomato, kohlrabi, borlotti beans, black garlic*

////

Stachys, Kürbis, Szechuanpfeffer, Hirse, Kresse

*Stachys, pumpkin, szechuan pepper, millet, cress*

////

Süsskartoffel, Linsen-Tempeh, Spitzkohl, Rande, Miso  
*sweet potato, lentil-tempeh, white pointed cabbage, beetroot, miso*

////

Haselnuss, Heidelbeere, Kaki, Rosmarinsorbet

*hazelnut, blueberry, persimmon, rosemary sorbet*

## MENU VEGI

Tomate, Kohlrabi, Borlotti Bohne, schwarzer Knoblauch

*tomato, kohlrabi, borlotti beans, black garlic*

////

Radicchio, schwarze Baumnuss, Wachtelei, Quitte

*radicchio, black walnut, quail egg, quince*

////

Polenta, Flower Sprout, Kräuterseitling, Frischkäse, Rüebl  
*polenta, flower sprout, King oyster mushroom, cream cheese, carrot*

////

Kirsche, Waldmeister, Biskuit, Hafer, Joghurtglacé

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

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 86.-

*4 course menu 86.-*

## STARTERS TO SHARE

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

*quinoa leek crisps, chilli mayonnaise*

Kräuter-Tofu & Gemüse-„Trockenfleisch“, Foccacia 14.5

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