

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

Weisser Spargel, Hirse, Senf, Raps

white asparagus, millet, mustard, rapeseed

////

Sauerkrautsuppe, Szechuanpfeffer, Sellerie, Holunderbeere

sauerkraut-soup, szechuan pepper, celeriac, elderberry

////

Süsskartoffel, Linsen-Tempeh, Spitzkohl, Rande, Miso

sweet potato, lentil-tempeh, white pointed cabbage, beetroot, miso

////

Rüebli, Meringues, Rüebli-Glacé, Baumnuss, Malz

carrot, meringue, carrot ice cream, walnut, malt

MENU VEGI

Weisser Spargel, Hirse, Senf, Raps

white asparagus, millet, mustard, rapeseed

////

Chicorée, Topinambur, Münster, Mohn

chicory, Jerusalem artichoke, Münster cheese, poppy seed

////

Quark-Gnocchi, Bärlauch, Tomate, Spinat, Shiitake

cream cheese gnocchi, wild garlic, tomato, spinach, shiitake

////

Himbeere, Brombeere, Buttermilch, Buchweizen-Karamell, Citrusöl

raspberry, blackberry, buttermilk, buckwheat-caramel, citrus oil

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 86.-

4 course menu vegan or vegetarian 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