

# 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*

////

Fenchel, Rhabarber, geräucherter Tofu, Bärenklau, Roggen

*fennel, rhubarb, smoked tofu, hogweed, rye*

////

Kartoffel, Linse, Pak Choi, Austernpilz, Gemüsejus, Szechuan-Pfeffer

*potato, lentil, pak choi, oyster mushroom, vegetable jus, Szechuan pepper*

////

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*

////

Aubergine, Ziegenfrischkäse, Haselnuss, Rucola

*eggplant, goat cream cheese, hazelnut, rocket leaves*

////

Quark-Gnocchi, Bärlauch, Tomate, Spinat, Shiitake

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

////

Erdbeere, Eclair, Milchglacé, Shiso

*strawberry, éclair, milk ice cream, shiso*

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*