

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, Polenta, Gurke, Raps, Liebstöckel

tomato, polenta, cucumber, rape seed, lovage

////

Erbsen-Tempeh, Stangensellerie, Shiso, Wildkräuter

pea tempeh, celery, shiso, wild herbs

////

Blumenkohl, Kichererbsen, Chimichurri, Peperoni, schwarzer Knoblauch

cauliflower, chickpeas, chimichurri, bell pepper, black garlic

////

Mini-Kiwi, Haselnuss, Malz, Amarant, Hagebutte

mini kiwi, hazelnut, malt, amaranth, rose hip

MENU VEGI

Tomate, Polenta, Gurke, Raps, Liebstöckel

tomato, polenta, cucumber, rape seed, lovage

////

Wachtelei, Mais, Pfifferling, Estragon, Quinoa

quail egg, corn, chanterelle mushroom, tarragon, quinoa

////

Frischkäse, Fenchel, geräuchertes Rübli, Spinat, Bärlauchkaper

cream cheese, fennel, smoked carrot, spinach, wild garlic caper

////

Panna cotta, Aprikose, Lupine, Muskatellersalbei-Sorbet

panna cotta, apricot, lupine, clary sage sorbet

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 fritters, chilli mayonnaise

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

marinated herb tofu, vegetable „jerky“, foccacia