

# 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

Wassermelone, Tannenschössli, Austernpilz, Brioche, Sanddorn

*watermelon, fir shoot, oyster mushroom, brioche, sea buckthorn*

////

Kürbis, Hartweizen, Schalotte, Radicchio

*pumpkin, semolina wheat, shallot, radicchio*

////

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

Wassermelone, Tannenschössli, Austernpilz, Brioche, Sanddorn

*watermelon, fir shoot, oyster mushroom, brioche, sea buckthorn*

////

Wachtelei, Mais, Pilz, Estragon, Quinoa

*quail egg, corn, mushroom, tarragon, quinoa*

////

Frischkäse, Fenchel, geräuchertes Rüebl, Spinat, Bärlauchkaper

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

////

Zwetschge, Hefe, Pastinake, Mohn, Salzkaramell

*plum, yeast, parsnip, poppy seed, salted caramel*

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*