

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

Rande, Tannenschössli, Shiitake, Brioche, Sanddorn

beetroot, fir shoot, shiitake, brioche, sea buckthorn

////

Kürbis, Hartweizen, Schalotte, Radicchio

pumpkin, semolina wheat, shallot, radicchio

////

Sauerkraut, Kartoffel, schwarze Kichererbse, Nameko, Brunnenkresse

sauerkraut, potato, black chickpea, Nameko, watercress

////

Birne, Hafer, Heidelbeere, Pfirsich, Zitronengrass

pear, oats, blueberry, peach, lemongrass

MENU VEGI

Rande, Tannenschössli, Shiitake, Brioche, Sanddorn

beetroot, fir shoot, shiitake, brioche, sea buckthorn

////

Sellerie, Federkohl, Chèvre, Quitte, Chicorée

celeriac, kale, goat cheese, quince, chicory

////

Frischkäse, Fenchel, geräuchertes Rübli, Spinat, Senf Kaviar

cream cheese, fennel, smoked carrot, spinach, mustard caviar

////

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