

# 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

Hokkaido, Herbsttrompete, Rotkohl, Quinoa

*Hokkaido pumpkin, autumn trumpet, red cabbage, quinoa*

////

Süsskartoffel, Fava Bohne, Erbse, schwarze Baumnuß

*sweetpotato, fava bean, pea, black walnut*

////

Sauerkraut, Kartoffel, schwarze Kichererbse, Nameko, Brunnenkresse

*sauerkraut, potato, black chickpea, Nameko, watercress*

////

Birne, Hafer, Heidelbeere, Pfirsich, Zitronengrass

*pear, oats, blueberry, peach, lemongrass*

## MENU VEGI

Hokkaido, Herbsttrompete, Rotkohl, Quinoa

*Hokkaido pumpkin, autumn trumpet, red cabbage, quinoa*

////

Sellerie, Federkohl, Ziegenfrischkäse, Quitte, Chicorée

*celeriac, kale, goat cream cheese, quince, chicory*

////

Schwarzwurzel, Apfel, Wirsing, Bergkäse, Szechuanpfeffer

*salsify, apple, savoy cabbage, Bergkäse, szechuan pepper*

////

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*