

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, Shiitake, Kräuterseitlinge, Rotkohl, Quinoa

Hokkaido pumpkin, shiitake, king oyster mushrooms, red cabbage, quinoa

////

Knollensellerie, Pfirsich, Chili, Federkohl

celeriac, peach, chilli, kale

////

Rundkornreis, Kohlrabi, Borlotti Bohne, Zitronengras, Topinambur

rice, kohlrabi, borlotti bean, lemongras, jerusalem artichoke

////

Marroni, Brombeeren, Ruedli, Aprikose

chestnut, blackberry, carrot, apricot

MENU VEGI

Hokkaido, Shiitake, Kräuterseitlinge, Rotkohl, Quinoa

Hokkaido pumpkin, shiitake, king oyster mushrooms, red cabbage, quinoa

////

Rote Zwiebel, Flower Sprout, Senf, Crème fraîche

red onion, flower sprout, mustard, crème fraîche

////

Schwarzwurzel, Apfel, Wirsing, Bergkäse, Szechuanpfeffer

salsify, apple, savoy cabbage, Bergkäse, szechuan pepper

////

Birne, Crème Pâtissière, Haselnuss, Beurre noisette

pear, crème pâtissière, hazelnut, beurre noisette

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