

# 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, Malz, Radieschen, Himbeere, Koriander

*beetroot, malt, red radish, raspberry, cilantro*

////

Knollensellerie, Pfirsich, Chili, Federkohl

*celeriac, peach, chilli, kale*

////

Rundkornreis, Kohlrabi, Borlotti Bohne, Zitronengras, Topinambur

*rice, kohlrabi, borlotti bean, lemongras, jerusalem artichoke*

////

Himbeer, Meringue, schwarzer Reis, Aprikose

*raspberry, meringue, black rice, apricot*

## MENU VEGI

Rande, Malz, Radieschen, Himbeere, Koriander

*beetroot, malt, red radish, raspberry, cilantro*

////

Rote Zwiebel, Krautstiel, Senf, Crème fraîche

*red onion, swiss chard, mustard, crème fraîche*

////

Rotkohl, Kartoffel, Ziegenfrischkäse, Duxelles, Erbse, Baumnuss

*red cabbage, potato, goat cream cheese, duxelles, pea, walnut*

////

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*