

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Ratatouille im Risottoring (auf Wunsch vegan)°	22.--
Zucchini-Tomatengratin „provençale“, dazu Ofenkartoffeln	23.--
Blätterteigkrapfen mit Tomaten, Peperoni & Feta, dazu Saisonsalat	26.--
Pikante Hefeschnecken mit Gemüse-Käsefüllung, dazu gemischter Salat	23.--
Safran-Orecchiette mit Sommergemüse an Mascarpone-Basilikumsauce	21.--
Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Dörrfrüchten & Kokosmilch (vegan)°	20.--

Fleischgerichte

Schweinsbraten an Pilzrahmsauce, dazu Chnöpfli und Ratatouille	27.--
Moussaka (griech. Auberginen-Kartoffelgratin mit Rindshackfleisch & Feta)°	24.--
Trutenplätzli mit Curry & Sprossen im Blätterteig, dazu Saisonsalat	27.--
Schweins-Cordonbleu mit Ofenkartoffeln und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Poulet-Wienerli im Blätterteig, dazu gemischter Salat	20.--
Lammvoressen „indisch“, dazu Reis und Gemüse°	27.--

Desserts

Piccolo Kokos-„Milch“Reis mit Heidelbeeren (vegan)°	5.50
Piccolo Brännli Crème mit Krokant	5.50
Warme frische Feigen im Rotwein, dazu Vanilleglacé°	10.--
Warme Apfel- oder Zwetschgenwähe mit Zimtrahm	6.--
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

*= Wildfang, konventionell, °=gluten- oder lactosefrei, vegan, Allergene, fragen Sie unseren Service

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portionen oder Kinderteller zu reduziertem Preis.

