

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Gemüsequiche mit Kürbis und Lauch, dazu gemischter Salat	22.--
„Herbstteller“ (Chnöpfl, Rotkraut, Pilze, Romanesco, Kastanien und Apfel)	27.--
Gemüsecurry mit Kokosmilch, dazu Basmativollreis und Cashews (vegan) <sup>°</sup>	26.--
Kichererbsen-Quinoatäschli mit Currykräuterquark & Saisonsalat oder Gemüse	25.--
Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Dörrfrüchten und Kokosmilch (vegan)	21.--
Schupfnudeln auf Randensauerkraut	22.--

## Fleischgerichte

Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Trutenvoessen mit Wacholder, dazu Rotkraut und Kastanienchnöpfl	26.--
Pouletcurry (Schenkelragout) mit gebraten Nudeln und Gemüse	27.--
Rindshackfleischbällchen mit Kohlrabi und Rüebl an violetten Kartoffelstock	24.--
Pouletbrustschnitzel paniert mit Weissweinsrisotto und Gemüse	25.—

## Desserts

Piccolo Kokos-„Milchreis“ mit Früchten (vegan)	5.50
Piccolo Süssmostcrème mit Krokant <sup>°</sup>	5.50
Dattel-Mascarponecrème <sup>°</sup>	7.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé	10.--
„Vermicelles“ mit Meringue & Vanilleglacé	10.--
Kaffee - Crema Catalana mit Kokosglacé und Früchten	10.--

\* = Wildfang, konventionell, <sup>°</sup> = 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.

