

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Blätterteigkrapfen mit Tomaten, Peperoni & Feta, dazu Saisonsalat	26.--
Penne an Auberginen-Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken	21.--
Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Sojawiennerli (vegan)	23.--
Falafel (Kichererbsenbällchen im Fladenbrot mit Tzatziki)	17.--
Mücver (Zucchetti-Fetaküchlein) mit Ofenkartoffeln & Tomatensalat	25.--
Gemüse-Curry mit Kokosmilch dazu Basmatireis, Tofu und Cashews(vegan)°	26.--

## Fleischgerichte

Schweins-Cordonbleu mit Ofenkartoffeln & Gemüse oder Saisonsalat	29.--
„Rindsbörger“ im Brötli mit Coleslaw, dazu gemischter Salat	20.--
Siedfleisch an Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln Bohnen	26.--
Gebr. Felchenfilets* mit Ratatouille und Basmatireis oder Ofenkartoffeln	29.--
Trutenplätzli im Blätterteig, dazu gemischter Salat	27.--

## Desserts

Piccolo Kokos-„Panna-Cotta“ mit Früchten (vegan)°	5.50
Piccolo Brännli Crème mit Krokant°	5.50
Warme frische Feigen im Rotwein, dazu Vanilleglacé°	10.--
Warme Früchtewähe mit Zimtrahm	6.--
„Geeister“ Schoggikuchen mit Melonen	8.50
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.

