

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Lauwarmes, mariniertes Sommergemüse mit Parmesan, dazu Frühkartoffeln	23.--
Orientalisches Linsen-Gemüsegericht mit Kokosmilch & Sojajoghurt (vegan)	20.--
„Bruscchette“ mit Auberginen, Tomaten & Mozzarella, dazu Saisonsalat	22.--
Fenchel mit Pilzfüllung, überbacken, dazu Polenta oder Reis & ged. Tomate	24.--
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis und gebratener Tofu (vegan)	25.--
„Mücver“ (Zucchetti-Fetatätschli) mit Frühkartoffeln & Gemüse oder Salat	25.--

## Fleischgerichte

Auberginen mit Rindshackfleischfüllung, überbacken, dazu Reis	26.--
Schweins-Cordonbleu mit Frühkartoffeln und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Quiche Lorraine (Speck & Schinken), dazu gemischter Salat	21.--
Rindsgeschnetzeltes „Burgunderart“, dazu Chnöpfli und Ratatouille	28.--
Lammgigot mit Tzatziki, Kartoffel-, Tabboulée- und Saisonsalat	27.--

## Desserts

Melonen-Tiramisu	6.50
Piccolo Mango – oder Schoggisorbet mit Früchten & Krokant (vegan)	5.50
Frische Feigen im Rotwein mit Joghurtglacé	10.--
Brännli Crème	7.50
Warme Früchtewähe mit Zimtrahm	5.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

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

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

