

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Herbstteller (Chnöpfl, Rotkohl, Rosenkohl, Pilzragout, Apfel und Kastanien)	27.--
Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Kokosmilch & Sojajoghurt (vegan)°	20.--
Fried Rice mit Gemüse, Cashews und Ei (auf Wunsch vegan)°	22.--
Weizen-Greyerzertäschli mit Kräuterquark und Saisonsalat oder Gemüse	24.--
Blätterteigroulade mit Federkohl-Birnen-Dattel-Käsefüllung, Saisonsalat	23.--
Kürbis-Gnocchi an Ingwerrahmsauce, dazu Gemüse oder Saisonsalat	26.--

## Fleischgerichte

Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Kutteln an Tomatenrahmsauce, dazu Polentaschnitten°	20.--
Honigrippli mit Kürbis-Kastanien-Apfelragout°	26.--
Kalbsplätzli mit Schinken & Frischkäse, dazu Risotto & Gemüse	35.--
Flunderfilets* an Mandarinlisauce, dazu Reis und Gemüse°	28.--
Siedfleisch an Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	26.--

## Desserts

Piccolo (Mangosorbet mit Früchten und Krokant (vegan)°)	5.50
Dattel-Mascarponecrème°	7.50
Piccolo (Orangen-Tiramisu oder vegane Kokoscrème° mit Früchten)	5.50
Warmer Chriesikuchen mit Zimtrahm	5.50
Grüntee-Parfait an Orangensauce°	9.50
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

