

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Alu Patra (indische Kartoffelrolle) mit Kräuterquark und gemischtem Salat	26.--
Afrikanischer Gemüsetopf mit Kichererbsen & Vollreis (auf Wunsch vegan) <sup>°</sup>	24.--
Bärlauch*-Chnöpfli mit Gemüse und Käse, überbacken	22.--
Blätterteigkrapfen mit Brie-Apfel-Nussfüllung, dazu gemischter Salat	25.--
Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung an Käsesauce, überbacken	22.--,
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis, Tofu & Cashews <sup>°</sup> (vegan)	26.--

## Fleischgerichte

Kalbs-Adrio mit Bärlauch* an Rahmsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüse	25.--
Siedfleisch-Gemüse-Kartoffeltopf <sup>°</sup>	22.--
Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Kutteln an Tomatenrahmsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>°</sup>	21.--
Gitziragout „indisch“ mit Kokosmilch, dazu Gemüse & Vollreis	27.--
Lammgigot an Rotweinsauce mit getr. Steinpilzen, dazu Polenta & Gemüse	28.--

## Desserts

Piccolo Tiramisu (vegan)	5.50
Orangensalat mit Datteln, Feigen und Grand Marnier*	10.--
Caramelköpfli <sup>°</sup>	8.--
Piccolo Mocca-Panna-Cotta mit Früchten <sup>°</sup>	5.50
Stracciatella-Crème mit Orangen <sup>°</sup>	7.50
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.

