

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Blätterteigroulade mit Federkohl-Käsefüllung, dazu Saisonsalat	25.--
Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Dörrfrüchten & Sojajoghurt (vegan)	21.--
Risotto mit gelben & roten Randen (auf Wunsch vegan)	21.--
Pizzoccheri (Buchweizennudeln, Gemüse, Salbei, Knoblauch & Käse)	22.--
Ramequin (Toastauflauf mit Roquefort, Birnen, Ei und Rahm)	19.--
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis, Tofu & Cashews [°] (vegan)	26.--

Fleischgerichte

Wirzwickel mit Lachs & Seelachs(MSC) gefüllt, dazu Polenta & Gemüse	28.--
Schinken-Chicoréerollen mit Käsesauce überbacken, dazu Bratkartoffeln	23.--
Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Schweinsplätzli mit Birnen & Käse im Blätterteig, dazu gemischter Salat	26.--
Afrikanischer Rindfleisch-Gemüsetopf, dazu Couscous	25.--
Pastetli, gefüllt mit Brätkügeli an Pilzrahmsauce & Gemüse an Rahmsauce	23.--

Desserts

Piccolo Kokos-Schoggicrème mit Sesamkrokant (vegan)	5.50
Orangensalat mit Datteln, Feigen und Grand Marnier*	10.--
Dattel-Mascarponecrème [°]	7.50
Piccolo Marroniträumli [°]	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.

