



LUNCH MENU

WIR SERVIEREN LUNCH VON 11:30 BIS 13:30 UHR

we serve lunch from 11:30 to 13:30

Suppe oder Salat und Wasser sind inkludiert
soup or salad and water is included

Grüner Salat V*/G/L

Grüner Salat . Passionsfruchtdressing . Kerne
green salad . passion fruit dressing . seeds

Marronisuppe mit Crumble V*/L

Marronisuppe . Kräuter Grissini Crumble
chestnut soup . herb grissini crumble

Grillierter Radicchio rosso mit Burrata V/G 22.00

Radicchio rosso . Burrata . Birnen . Baumnüsse . Bergamottedressing
radicchio rosso . burrata . pears . walnuts . bergamotte dressing

Hummus mit knusprigem Paneer V/G 24.00

Hummus . knusprig gebackener Paneer . Pickes . Kazuz . Pita
hummus . crunchy baked paneer . pickles . kazuz . pita

Rotbarschfilet mit Kartoffeln und Blumenkohlpuree 28.00

Rotbarschfilet . Jungkartoffeln . geröstetes Blumenkohlpuree
red fish fillet . young potatoes & roasted cauliflower puree

Agnoli al Tartufo V 24.00

Ravioli . Stracchino Käsefülle & Trüffel . Rahmsauce . Rosmarin
ravioli . stracchino cheese & truffle filling . cream sauce . rosemary

Küchenzeiten | kitchen opening hours

Lunch

Montag bis Freitag 11:30 bis 13:30 | monday to friday 11:30 to 13:30

Dinner

Montag bis Samstag ab 18 Uhr | monday to saturday from 18:00

Brunch

Samstag und Sonntag von 9 bis 16 Uhr | saturday and sunday from 9 to 16

LUNCH À LA CARTE

Hummus V*/G/L 13.00

Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

Feta Crème brûlée 14.00

Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . harissa . toast

Labné mit Blumenkohl

Labné . frittierte Blumenkohl . Koriander . Zwiebel 15.00
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

Auberginentatar V*/L 24.00

Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot
eggplant tartare . fresh herbs . tahini . toast

Pimientos de Padron V*/G/L 12.00

Pimientos de padron . orientalisch gewürzt
fried green peppers . oriental spiced

Rindstatar 70 gr / 140gr 24.00 / 34.00

Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa .
Koriander . geröstetes Brot
beef tartare . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

Shakshuka V 24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread

Shakshuka Melanzane V*/L 24.00

Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Feta . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . eggplant . coriander . bread

Cheeseburger 30.00

Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries
brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries

Chicken Club Burger 30.00

Brioche . CH Poulet . Speck . Bio Spiegelei . Harissa Mayo . Fries
brioche . swiss chicken . bacon . organic egg . mayo . fries

Pita Sabich 19.00

Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg . pickles . fries . pita

Chicken Shawarma L 27.00

Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . swiss chicken . breadchips . flatbread

Planted Chicken Shawarma V*/L 27.00

Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . planted chicken . breadchips . flatbread

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch: Schweiz, Rotbarsch: Island | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

V vegetarisch / V* vegan / L laktosefrei / G glutenfrei