

Apéro/Häppchen

à la Tapas

À la carte

Gebratener Seitan (gluten) mit Kräutersauce und Zwiebeln*	12
Carrot lox / Karottenlachs mit Meerrettichschaum Zitrone frittierte Kapern*	12
Falafel 3 Stück mit Topping	10
Hummus (Randen / Nature / Kräuter)*	12
Hummus Variation Randen, Nature, Kräuter, Trüffel*	24

délices de la maison

Apéro - Etagere



Petit	16
Moyen	27
Grand*	52

Wunderschön angerichtete mit hausgemachten Köstlichkeiten (Hummus, eingelegtes Gemüse, Aufstriche, Krunch) serviert mit dem BioBrot und *inkl. Waffeln nach Art des Hauses / ansonsten 5 CHF

**Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität**

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

Angebot nach Vitrine

Kleine Karte

Quiche (glutenfrei)

je nach Angebot (in der Vitrine) klein / gross

9 / 14

Pelikan gerollt

1/2 Wrap gefüllt & mit Kontaktgrill geröstet

14

1. Seitan (gluten) | Randen - Hummus | fermentiertem Gemüse | Kräutersauce | Salat | Rohkost
 2. Carrot lox | Nature-Hummus | Kartoffel-Krunch | Kräutersauce | Salat | Rohkost
 3. Gebratenen Pilzen | Kräuter-Hummus | Zwiebeln | Kräutersauce | Salat | Rohkost
- + Kimchi (scharf)

+4

unsere Wraps (Fladenbrot) sind zurzeit nicht glutenfrei, bei Nachfrage haben wir eine Alternative

Kebab / Planted Steak Roastbeef Sandwich

Bio Laugenciabatta (gluten)

12

Hausgemachte: Mayonnaise, Seitankebab (gluten), Kräutersauce
Rohkost, Grüner Salat, frische Zwiebeln

Aus der Küche

Salate – Marktangebot an Grünes und Rohkost | Kräuter | Kerne | Nüsse | Haussauce

14 / 20

+ fermentiertes Gemüse | Hummus

18 / 20

+ Karottenlachs | Gurkenglacé | Meerrettichschaum | Zitrone

18 / 24

+ Gebratenen Seitan (Gluten) | Senfglacé

18 / 24

+ Gebratenen Pilze | Randen-Hummus

18 / 24

+ Kimchi (scharf) /

18 / 24

+ Falafel

18 / 24

+ Hummus

18 / 24

Suppen – special à la maison / offre du jour

14 / 19

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

Mittagsmenü

VON 12 - 13 UHR INKL. MENÜSALAT

alle unsere Gerichte werden mit Kernen, frischen Kräutern und viel Liebe garniert

Spätzli¹

Spätzli mit Pilzen an brauner Sauce (gluten) / Weissweinsauce	25
Spätzli mit Randenpfeffer	28
Spätzli mit Käsesauce	22

Röschti

Basic Röschti mit Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) an brauner Sauce (gluten) / Weissweinsauce	32
Winter Röschti mit Randenpfeffer	32

Tagesvogel

Exklusives Planted Steak auf warmen Hummusspiegel	20
zusätzlich Gemüse	+8
zusätzlich Spätzli	+8
zusätzlich Röschti	+14

Waffeln¹

Salzige Wunder – belgische Waffel mit verschiedenen Toppings	
1. Sein; Seitan ¹ Randen- Hummus fermentiertes Gemüse & Pfeffer	26
2. Fumé; Carrot lox Nature-Hummus Meerrettichschaum fr. Kapern Zitrone	26
3. Gourmet; Gebratenen Pilzen Trüffel-Hummus Walnuss Trüffelschaum	26
Menü-Suppe	+8
Menü-Dessert	+6.5

1 = Gluten, Alle unsere Gerichte gehen nach Möglichkeit auch glutenfrei

Bitte teilen Sie uns ihre Allergenen mit.

Ebenso falls Sie es eilig haben.

Wir kochen frisch und schnellstmöglich am Mittag aber sind durch die Infrastruktur etwas begrenzt.

Merci beaucoup et bon appetit

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

Fine Dining

Überraschungs Menü

du kannst dich nicht entscheiden oder möchtest dich einfach überraschen lassen,
dann eignet sich unser formidable komplett Menüs

3 GÄNGE	soupe ou salad plat chaud dessert Weinbegleitung 22 / Alkoholfreie Begleitung 15	65
4 GÄNGE	délices de la maison soup ou salad plat chaud dessert Weinbegleitung 30 / Alkoholfreie Begleitung 20	85
5 GÄNGE	délices de la maison soup salad plat chaud dessert Weinbegleitung 38 / Alkoholfreie Begleitung 25	105
6 GÄNGE	délices de la maison soup salad intermédiaire plat chaud dessert Weinbegleitung 45 / Alkoholfreie Begleitung 30	118

Weinbegleitung auserlesene Weine aus den Sparten:
Schaumwein | Weisswein | Roséwein | Orangewein | Rotwein | Dessertwein oder "Schnaps"

à la Carte

Vorspeisen

Salate – Marktangebot an Grünes und Rohkost Kräuter Kerne Nüsse Haussauce	14 / 20
+ fermentiertes Gemüse Hummus	18 / 20
+ Karottenlachs Gurkenglacé Meerrettichschaum Zitrone	18 / 24
+ Gebratenen Seitan (Gluten) Senfglacé	18 / 24
+ Gebratenen Pilze Randen-Hummus	18 / 24
+ Kimchi (scharf) /	18 / 24
+ Falafel	18 / 24
+ Hummus	18 / 24

Suppen – special à la maison / offre du jour 9 (ab 3 Gang) / 14 / 19

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

Hauptgänge

alle unsere Gerichte werden mit Kernen, frischen Kräutern und viel Liebe garniert

Spätzli ¹

Spätzli mit Pilzen an brauner Sauce (gluten) / Weissweinsauce	25
Spätzli mit Randenpfeffer	28
Spätzli mit Käsesauce	22

Röschti

Basic Röschti mit Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) an brauner Sauce (gluten) / Weissweinsauce	32
Winter Röschti mit Randenpfeffer	32

Tagesvogel

Exklusives Planted Steak auf warmen Hummusspiegel	20
zusätzlich Gemüse	+8
zusätzlich Spätzli (glutenfrei möglich)	+8
zusätzlich Röschti	+14

Waffeln ¹

Salzige Wunder – Waffel	26
1. Sein; Seitan (gluten) Randen- Hummus fermentiertes Gemüse & Pfeffer	
2. Fumé; Carrot lox Nature-Hummus Meerrettichschaum fr. Kapern Zitrone	
3. Gourmet; Gebratenen Pilzen Trüffel-Hummus Walnuss Trüffelschaum	

Pelikan gerollt ¹

Wrap gefüllt & geröstet mit kleinem Salat-Boquet	32
1. Seitan (gluten) Randen - Hummus fermentiertem Gemüse Kräutersauce Salat Rohkost	
2. Carrot lox Nature-Hummus Kartoffel-Krunch Kräutersauce Salat Rohkost	
3. Gebratenen Pilzen Kräuter-Hummus Zwiebeln Kräutersauce Salat Rohkost	
+ Kimchi (scharf)	+4
unsere Wraps (Fladenbrot) sind zurzeit nicht glutenfrei, bei Nachfrage haben wir eine Alternative	

1 = Gluten, Alle unsere Gerichte gehen nach Möglichkeit auch glutenfrei

Bitte teilen Sie uns ihre Allergenen mit.

Wir kochen frisch, darum teilen Sie es uns mit falls Sie es eilig haben.

Merci beaucoup et bon appetit

**Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität**

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

Desserts

Süsse Waffeln nach belgischer Art



frische warme Waffeln direkt vom Waffeleisen
(Glutenfreie Möglichkeit)

Thurgauer: Apfelkompott karamellisierte Walnüsse Linsenrahm	18
St.Galler: Beerenkompott Kokosflocken Linsenrahm	18
Appenzeller: Dörrbirnen Joghurt Linsenrahm	18
Schokolade: Schokoladenaufstrich Schokosplitter Linsenrahm	18
Nature: Birnel / Wachholde- Latwerge / Zimt - Zucker Linsenrahm	14

Kuchen: nach Angebot und mit Garnitur serviert	ab 8
Tortenstück: nach Angebot	11.5
Süsser Pelikan: Apfelrösti mit Eis und Linsenrahm	19
Nuss oder Mandelgipfel: (Irma BioBäckerei) mit Garnitur serviert	6.5
Crème: nach Saison mit Linsenrahm	6.5

Eiscoupé: Eiscreme* nach Auswahl mit Garnitur und Rahm serviert	1 Kugel 8 / 2K 14
Frappé: 1 Kugel Eiscreme* nach Auswahl, Milchalternative, Eiswürfel, Sahne	12

*Kaffee / Schokolade / Stracciatella / Mohn / Vanille / Crème
Beeren / Apfel - Karamell
Rotkohl / Karotten / Randen / Gurke
Bier

Apfelkompott mit Joghurt, karamelliserte Nüsse, Apfel - Karamellglacé	14
Beerenkompott mit Joghurt, Schokoladensplitter, Schokoladenglacé	14
Saisonkompott mit Joghurt, Streussel, Beerenglacé	14
Mini Etagère: Kuchen Glacé Kompott Linsenrahm (für zwei Personen)	18

Weiteres siehe in der Vitrine oder frage uns. Fast alle unsere Gerichte sind glutenfrei / möglich

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST