

Apéro / Häppchen

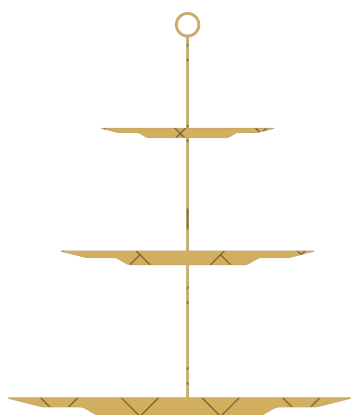
à la Tapas

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	16.0
Moyen	27.0
Grand*	52.0

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 in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

100% vegan

Salate

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

Suppen

special à la maison / offre du jour	14 / 19
-------------------------------------	---------

Salzige Waffeln



salzige Wunder – Waffel Glutenfrei Möglichkeit bei der Nummer 2 +3	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

Angebot de la Vitrine

Quiche

je nach Angebot (in der Vitrine) klein / gross	9 / 14
--	--------

Pelikan gerollt



1/2 Wrap gefüllt & mit Kontaktgrill geröstet	14
Ganzer Wrap mit Salatboquet nach Angebot 32 CHF	

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

+ Menü-Salat	8.0
+ Menü-Suppe	9.0
+ Menü Dessert	6.5

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

100% vegan

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

Basic Röschi Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) Braune Sauce Rotkohl duo	32.0 38.0
Frühlings Röschi Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) Brauner Sauce gedämpfter Apfel Bärlauchglace Bärlauch	
Bärlauch Spätzli (gluten)	22.0
Spätzli mit Pilzen (gluten) Braune Sauce Ruccola	28.0
Exklusives Planted Steak Chili - Schokoladensauce Spätzli Marktgemüse	38.0
Älpermacaronen (Kartoffeln, Röhrennudeln, Zwiebeln, Rahm, veganen Speck)	27.0
Menü-Suppe	+9.0
Menü-Dessert	+6.5

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 in BIO/DEMETER Qualität

100% vegan

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) / mit Seitan (gluten)	18 / 24

Suppen

9 (ab 3 Gang) / 14 / 19

special à la maison / offre du jour

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

100% vegan

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

HAUPTGÄNGE

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

Basic Röschi Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) Braune Sauce Rotkohl duo	32.0
Frühlings Röschi Seitan (gluten) & Pilzgschnetzletes (opt. ohne Seitan) Brauner Sauce gedämpfter Apfel Bärlauchglace Bärlauch	38.0
Spätzli mit Bärlauch Speckalternative	22.0
Spätzli mit Pilzen Braune Sauce Ruccola	28.0
Exklusives Planted Steak Chili - Schokoladensauce Spätzli Marktgemüse	38.0

**Alle unsere Gerichte gehen nach Möglichkeit auch glutenfrei
Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien**

Pelikan gerollt



Wrap gefüllt & geröstet mit kleinem Salat-Boquet Glutenfreie Möglichkeit bei Nummer 2 + 3	29
1. Seitan (gluten) Randen - Hummus fermentiertem Gemüse Kräutersauce Salat Rohkost Zwiebeln 2. Carrot lox Nature-Hummus Meerrettichschaum Kräutersauce Salat Rohkost Zwiebeln 3. Gebratenen Pilzen Kräuter-Hummus Krunch Kräutersauce Salat Rohkost Zwiebeln + Kimchi (scharf)	+4

Waffeln



salzige Wunder – Waffel Glutenfrei Möglichkeit bei der Nummer 2 + 3	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	

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

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 Zwetschgenkompott 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

9.5

Eiscoupé: nach Saison mit Garnitur serviert

1 Kugel 8 / 2K 14

Cafe / Schokolade / Stracciatella / Mohn

Beeren / Apfel - Karamell / Kürbis

Rotkohl / Karotten / Randen

Apfelkompott | Joghurt | karamellisierte Nüsse | Apfel - Karamellglacé

14

Beerenkompott | Joghurt | Schokoladensplitter | Schokoladenglacé

14

Zwetschgenkompott | 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

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

100% vegan

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST