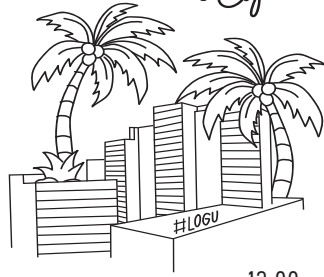


DINNER AB 18:00

Grand
Café



SMALL PLATES

- Hummus V*/G/L** 13.00
Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread
- Orientalische Frühlingsrolle V*** 15.00 / 26.00
Mit veganem Hackfleisch . Babaganoush . 3 Stk / 6 Stk
oriental spring rolls . vegan meat . babaganoush . 3 pcs / 6 pcs
- Feta Crème brûlée V** 14.00
Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . harissa . toast
- Labné mit Blumenkohl V/G** 15.00
Labné . frittiertes Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions
- Auberginentatar V*/L** 24.00
Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot
eggplant . fresh herbs . tahini . toast
- Pimientos de Padron V*/G/L** 12.00
Pimientos de padron . orientalisches 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
- Logu Fries V** 11.00
mit Harissamayo | with harissa mayo
- Logu Fries mit Trüffelgeschmack V** 14.00
Pommes . Trüffelöl . Parmesan | fries . truffle oil . parmesan
- ## SOUP & SALADS
- Weisse Spargelcrèmesuppe V/G** 14.00
Weisser Spargel . Rahm . Kräuteröl
white asparagus . cream . herbal oil
- Nüsslisalat mit Speck und Ei G** 20.00
Nüsslisalat . karamelisierter Speck . Ei . Kräuterdressing
corn salad . caramelized bacon . egg . herbal dressing
- Chicken Shawarma L** 27.00
Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . swiss chicken . breadchips . flatbread
- Planted Chicken Shawarma V*/L** 27.00
Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . planted chicken . breadchips . flatbread

MEDIUM PLATES

- Wolfsbarsch mit Frühkartoffeln und Spargel** 32.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet . Frühkartoffeln . weisser Spargel
fried sea bass fillet . young potatoes . white asparagus
- Gehacktes mit Hörnli** 24.00
Rindsgehacktes . Hörnli . Apfelchutney . Zwiebelcrumble
minced beef . hörnli pasta . apple chutney . onion crumble
- Orecchiette e piselli V** 24.00
Orecchiette Pasta . Erbsen . Parmesancreme
orecchiette pasta . peas parmesan cream
- Shakshuka V** 24.00
Pikanter Tomatensugo . Feta . zwei Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . two eggs . coriander . bread
- Shakshuka Melanzane V*/L** 24.00
Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Koriander . vegan Feta . Brot
tomatosauce . eggplant . coriander . vegan feta . bread

THE BURGER & PITA CLUB

- Cheeseburger** 30.00
Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomato . Fries
brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries
- Chicken Club Burger** 30.00
Brioche . CH Poulet . Speck . Spiegelei . Harissamayo . Fries
brioche . swiss chicken . bacon . fried egg . harissamayo . fries
- Pita Sabich** 19.00
Aubergine . frittiertes Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried egg . pickles . fries . pita

SWEETS

- Churros V*/L** 13.00
mit Schokoladensauce / with chocolate sauce
- Fondant au chocolat** 15.00
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace
chocolate cake with liquid center and sour cream ice cream
- New York Cheesecake** 9.00
Karamell . Macadamia / caramel . macadamia
- Schokoladekuchen G** 8.50
glutenfrei / glutenfree chocolate cake
- Vegan Cheesecake V*/L** 9.00
auf Soyabasis / soy-based

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Fleisch: Schweiz, Heilbutt: Atlantic | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

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