

LUNCH

11:30 - 13:30



LUNCH MENU

WIR SERVIERTEN LUNCH VON 11:30 BIS 13:30 UHR
we serve lunch from 11:30 to 13:30

Suppe oder Salat und Wasser sind beim Lunch Menu inkludiert
soup or salad and water are included in the lunch menu

Grüner Salat V*/G/L

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

Bärlauchsuppe mit Sauerrahmcrème V/G

Bärlauch . Sauerrahm . Pinienkerne
wild garlic . sour cream . pine nuts

Griechischer Salat G/V

Gurken . Tomaten . Oliven . gepickelte Zwiebeln . Feta
cucumber . tomatoes . olives . pickled onions . feta

Hummus mit gerösteten Sesam-Babykarotten V*/L

Hummus . Sesam-Babykarotten . Pickles . Kazuz . Pita
hummus . sesame baby carrots . pickles . kazuz . pita

Heilbuttfilet mit Kräuterkruste

Heilbuttfilet . Pommes Rissollées . Spargelragout
halibut fillet . french fries rissollées . asparagus ragout

Mezze Maniche mit Salami Finocchiona

Mezze Maniche Pasta . Fenchel Salami . karamellisierte Zwiebeln
mezze maniche pasta . fennel salame . caramelized onions

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 10 bis 16 Uhr | saturday and sunday from 10 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 15.00

Labné . frittierter Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

Auberginentatar V*/L 24.00

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

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, Heilbuttfilet: Atlantic | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

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