

# DINNER AB 18:00



## SMALL PLATES

<b>Hummus V*/G/L</b> Kichererbsen . Olivenöl . Pita. <i>chickpeas . olive oil . pita bread</i>	13.00
<b>Orientalische Frühlingsrolle V*</b> Mit veganem Hackfleisch . Babaganoush . 3 Stk / 6 Stk <i>oriental spring rolls . vegan meat . babaganoush . 3 pcs / 6 pcs</i>	15.00 / 26.00
<b>Feta Crème brûlée V</b> Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot <i>feta . grilled green pepper . harissa . toast</i>	14.00
<b>Labné mit Blumenkohl V/G</b> Labné . frittiertes Blumenkohl . Koriander . Zwiebel <i>labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions</i>	15.00
<b>Auberginentatar V*/L</b> Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot <i>eggplant . fresh herbs . tahini . toast</i>	24.00
<b>Pimientos de Padron V*/G/L</b> Pimientos de padron . orientalisch gewürzt <i>fried green peppers . oriental spiced</i>	12.00
<b>Rindstatar 70 gr / 140gr</b> Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa . Koriander . geröstetes Brot <i>beef tartare . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast</i>	24.00 / 34.00
<b>Logu Fries V</b> mit Harissamayo   with harissa mayo	11.00
<b>Logu Fries mit Trüffelgeschmack V</b> Pommes . Trüffelöl . Parmesan   fries . truffle oil . parmesan	14.00
<b>Bärlauchsuppe mit Sauerrahmcrème V/G</b> Bärlauch . Sauerrahm . Pinienkerne <i>wild garlic . sour cream . pine nuts</i>	14.00
<b>Griechischer Salat G/V</b> Gurken . Tomaten . Oliven . gepickelte Zwiebeln . Feta <i>cucumber . tomatoes . olives . pickled onions . feta</i>	20.00
<b>Chicken Shawarma L</b> Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot <i>fattoush salad . swiss chicken . breadchips . flatbread</i>	27.00
<b>Planted Chicken Shawarma V*/L</b> Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot <i>fattoush salad . planted chicken . breadchips . flatbread</i>	27.00

## MEDIUM PLATES

<b>Heilbuttfilet mit Kräuterkruste</b> Heilbuttfilet . Pommes Rissollées . Spargelragout <i>halibut fillet . french fries rissollées . asparagus ragout</i>	30.00
<b>Gehacktes mit Hörnli</b> Rindsgehacktes . Hörnli . Apfelchutney . Zwiebelcrumble <i>minced beef . hörnli pasta . apple chutney . onion crumble</i>	24.00
<b>Mezze Maniche mit Salami Finocchiona</b> Mezze Maniche Pasta . Fenchel Salami . karamellisierte Zwiebeln <i>mezze maniche pasta . fennel salame . caramelized onions</i>	24.00
<b>Shakshuka V</b> Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot <i>tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread</i>	24.00
<b>Shakshuka Melanzane V*/L</b> Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Koriander . vegan Feta . Brot <i>tomatosauce . eggplant . coriander . vegan feta . bread</i>	24.00

## THE BURGER & PITA CLUB

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

## SWEETS

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

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