

LUNCH 11:30 - 13:30



LUNCH MENU

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

Suppe oder Salat und Wasser sind inkludiert
soup or salad and water is included

Grüner Salat V*/G/L

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

Sellerie- Apfelsuppe V/G

Sellerie . Apfel . Apfelwürfel
celery . apple . apple dices

Spinatsalat mit karamellisiertem Feta V/G

Spinat . karamellisierter Feta . Baumnüsse . Cranberrys
spinach . caramelized feta . walnuts . cranberrys

Hummus mit frittiertem Blumenkohl L

Hummus . frittierter Blumenkohl . Pickles . Kazuz . Pita
hummus . deep fried cauliflower . pickles . kazuz . pita

Harissa Shrimps auf gebratenem Quinoa

Shrimps . gebratener Quinoa . grillierte Coco Bohnen . Mais
shrimps . fried quinoa . grilled coco beans . corn

Gehacktes mit Hörnli

Rindsgehacktes . Hörnli . Apfelchutney . Zwiebelcrumble
minced beef . hörnli pasta . apple chutney . onion crumble

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 9 bis 16 Uhr | saturday and sunday from 9 to 16

LUNCH À LA CARTE

Hummus V*/G/L

Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

13.00

Feta Crème brûlée

Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . harissa . toast

14.00

Labné mit Blumenkohl

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

15.00

Auberginentatar V*/L

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

24.00

Rindstatar 70 gr / 140gr

Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa .
Koriander . geröstetes Brot
beef tartare . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

24.00 / 34.00

Shakshuka V

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread

24.00

Shakshuka Melanzane V*/L

Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Feta . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . eggplant . coriander . bread

24.00

Cheeseburger

Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries
brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries

30.00

Chicken Club Burger

Brioche . CH Poulet . Speck . Bio Spiegelei . Harissa Mayo . Fries
brioche . swiss chicken . bacon . organic egg . mayo . fries

30.00

Pita Sabich

Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg . pickles . fries . pita

19.00

Chicken Shawarma L

Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . swiss chicken . breadchips . flatbread

27.00

Planted Chicken Shawarma V*/L

Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . planted chicken . breadchips . flatbread

27.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch: Schweiz, Shrimps: VT | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

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