



VOM **DIENSTAG, 30. JUNI** BIS **SAMSTAG, 10. OKTOBER**  
BLEIBT DAS LE BEIZLI ABENDS GESCHLOSSEN.

EINIGE AUSNAHMEN GIBT'S.

DIESE FINDET IHR BEI UNSEREN ÖFFNUNGSZEITEN  
AUFGELISTET.

WIR WÜNSCHEN EUCH EINE WUNDERBARE SOMMERZEIT  
UND FREUEN UNS DARAUF EUCH SCHON BALD WIEDER  
BEI UNS IM LE BEIZLI  
ZU EINEM FEINEN ZNACHT  
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

HERZLICH, EUER LE BEIZLI TEAM



## **THEATERMENÜ**

Keine Lust auf lange Entscheidungen?

Wir servieren zwei Überraschungs-Gänge, vor dem Theater- oder Konzertbesuch.

Oder auch sonst!

Wahlweise mit Vorspeise und Hauptgang oder mit Hauptgang und Dessert, vegetarisch oder mit Fleisch.

40

## **DEGUMENÜ**

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend?

Wir servieren Ihnen vier - oder mit Käse fünf - Gänge unserer Wahl.

Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte.

Nur Mut.

Wahlweise auch vegetarisch möglich.

(bis 20.30 Uhr bestellbar)

62

ZUSATZGANG KÄSE + 10

## **WEINBEGLEITUNG**

Zu unserem Degustationsmenü servieren wir Ihnen eine abwechslungsreiche

Weinbegleitung.

In drei Gläsern, zum ersten, zweiten und dritten Gang.

29

Gerichte mit [v] sind vegan.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir mit Rat und Tat gerne zur Verfügung. Wir servieren selbstverständlich ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Die Preise verstehen sich in Schweizerfranken.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen.

## VORSPEISEN

**Kaltschale** [v möglich] 12  
Tomaten-Randen-Kaltschale  
mit Crème fraîche

**Salat** [v] 10  
Blattsalat an Hausdressing  
mit saisonalem Gemüse  
und karamellisierten Kernen

**Premiere** 15  
Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
mit eingelegtem Melonenrettich,  
Focaccia-Chips und Brunnenkresse

**Tapas del Vidmar** 24  
Hausgemachte,  
salzige Überraschungen,  
wahlweise vegetarisch

## DESSERT

**Im Glas**  
Carlota de Limón  
Hausgemachter mexikanischer  
Limettenkuchen 8

**Derniere** [v möglich] 10  
Marinierte Erdbeeren mit schwarzem  
Pfeffer und dunkler Balsamico-Reduktion,  
dazu hausgemachtes Sauerampfer-Sorbet  
und Erdbeer-Tuiles

**Kleine Sünde** 4  
Portugiesisches Rahmküchlein

**Schokoladiges** 7  
Pralinéeschokoladenkuchen

**Glädus Glace im Becher** 6.5  
Stracciatella, Pistache,  
Caramel salé, Himbeer [v]  
oder Holunderblüte [v]

**Käseteller** 16

Käsevariation von Jumi  
mit Früchtebrot

## HAUPTSPEISEN

**Carte Blanche** 24  
Mit diesem Teller wirken wir der  
Verschwendung von Lebensmitteln  
entgegen. Lassen Sie sich überraschen,  
wahlweise vegetarisch.

**Viva Italia** 29  
Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten  
und Mascarpone, dazu Jungspinat,  
confierte Cherrytomaten  
und Feta-Espuma

**Garten Eden**  
Aus unserem Garten Eden ernten wir  
täglich neue vegetarische und vegane  
Leckereien. Deshalb informieren wir über  
das aktuelle Angebot gerne vor Ort.

**Fleischers Lust**  
Unsere Fleischers Lust kochen wir täglich  
frisch. Über das aktuelle Angebot  
informieren wir gerne vor Ort.

**Zart gegart** 38  
Bio Flat Iron vom Rind  
an Kräuterjus,  
dazu Kartoffelgnocchi  
und saisonales Gemüse

**Salade Champ d'amour** 25  
Gemüsequiche mit Blattsalat  
an Hausdressing mit Gemüse  
und karamellisierten Kernen