

VORSPEISEN

Suppe	11
Marmande-Tomaten-Gazpacho, mit Croutons und Kräuteröl	
Salat	9
Herbstsalat an Hausdressing, mit karamellisierten Kernen und saisonalem Gemüse	
Premiere	15
Tatar aus Bio-Kürbis und gebratenen Waldpilzen, mit knusprigem Mohnküchlein	
Tapas del Vidmar	24
Hausgemachte, salzige Überraschungen, wahlweise vegetarisch	

DESSERT

Im Glas	8
Zwetschgenmousse, mit Rahm und Zwetschgenkompott	
Derniere	11
Lavendelparfait, mit frischen Beeren und Minzgelee	
Kleine Sünde	4
Portugiesisches Rahmküchlein	
Schokoladiges	7
Pralinéeschokoladenkuchen (vegan möglich +15min)	
Käseteller	16
Käse vom Biolokal mit Früchtebrot	

HAUPTSPEISEN

Carte Blanche	25 23
Mit diesem Teller wirken wir der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen. Lassen Sie sich überraschen, wahlweise vegetarisch.	
Viva Italia [v]	29 27
Bio-Ravioli mit Ratatouille und Schnittlauch, dazu Marmande-Tomatensalsa und Olivencrumble	
Garten Eden	34 32
Geräucherte Tofuschnitte von Legu Vegu, auf mariniertem Blumenkohl, mit Süsskartoffel-Peperonidip	
Fleischers Lust	35 33
Glasierte Kalbsbrustschnitte, mit grünen Gartenbohnen und Bohnenkraut, auf Röstipfannkuchen mit Zwiebeln und Knoblauch	
Zart gegart	38
Pochiertes Regenbogenforellenfilet aus Rubigen an Kressejus, mit Apfel-Rosmarin crème und Polentaschnitte vom Belpberg	
Quiche Champ d'amour	22
Saisonalere Gemüsequiche, mit Herbstsalat an Hausdressing	