

ESSKULTUR

Mit unserer Küchenchefin Sabina Wegmann bieten wir eine kreative Küche mit naturbelassenen Produkten. Unsere Gerichte sind unkompliziert und natürlich frisch zubereitet. Das Angebot wechselt saisonal. Wir pflegen den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region. Die kleinen Köstlichkeiten können einzeln oder kombiniert bestellt werden. Es darf – oder soll – gerne auch geteilt werden. Dazu den passenden Drink. Ein schönes Vergnügen.

Der Abend ist doch noch so jung.



ESSEN

JEDERZEIT

MARINIERTE OLIVEN	5.50
HUMMUS	7.–
FETAMOUSSE MIT CHILI	8.–
RANDEN-DIP MIT ZA'ATAR	7.–
ANDEERER TRAUM <i>Bio-Halbhartkäse</i>	8.50
PUSCHLAVER SALAMETTI <i>Rindfleisch / Schweinefleisch</i>	9.50
BERGSALSIZ VOM ALPENHIRT <i>reines Rindfleisch</i>	18.–



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

WOCHENENDE

Donnerstag, Freitag & Samstag von 17 bis 21 Uhr

LINSENTÄTSCHLI <i>Schweizer Linsen, Früchtechutney, Joghurt, Minze</i>	12.50
GAZPACHO <i>Tomaten, Gurken, grüne Paprika, knuspriges Brot, Knoblauchzehe</i>	8.– / 3.–
BLANCHIERTES SAISONGEMÜSE <i>kaltgepresstes Domleschger Rapsöl, Zitronensaft</i>	9.–
MELANZANE AL FORNO <i>Auberginen, Tomaten, reifer Sayser Alpkäse</i>	14.–
SALATBOWL <i>Quinoa, Linsen, Krautstiel, Tomaten, Gurken, Stangensellerie, Kräuter</i>	11.50
ALBONDIGAS <i>Hackfleischbällchen vom schottischen Hochlandrind aus den Tessiner Alpen, Tomatensauce</i>	15.50
BIRNENKUCHEN	7.–