

HAUSGEMACHTE HÄPPCHEN

Focaccia mit Käutern oder Gemüse	7/8
Chnolibrot	7
Frisches Gemüse mit 2 verschiedenen Dips	8
Eingelegte Oliven	4
Sbrinz-Möckli	5
Eingelegte getrocknete Tomaten	4
Tsatsiki oder Olivenpaste mit geröstetem Brot	6
Avocado-Dip mit Fladenbrot	6

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Veritas in Vino – von allem ein bisschen	25
Käse-Variation – eine vielfältige Auswahl von fünf Spezialitäten	19
Piatto die carne – unser Tipp für Fleischliebhaber*innen (CH/IT)	19
Vegi-Teller – ein bunter Strauss fleischloser Köstlichkeiten	19
Nüssli-Salat mit Speck und pochiertem Ei	12
Panzanella-Salat – der klassische toskanische Brotsalat	12

Herkunft unserer Lebensmittel: Wenn nichts anderes steht, kommen Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne informieren wir Sie über die Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

WARME GAUMENSCHMEICHLER

Marroni-Crèmesuppe*	8
Wurzelgemüse aus dem Ofen*	9
Gebackene Spinatkräpfen mit Hirtenkäse*	9
Lammspiess mit Knoblauch und Kräutern*	14
Couscous mit Grillgemüse an Kardamom-Zimt-Crème*	9
*Alle 5 Gerichte als Menüfolge	43
Weinbegleitung 3 x 1 dl (Sauvignon blanc, Picus, Botrosecco)	23
Gebratener Pulpo (E) mit Schmorschalotten, eingelegtem Apfel, Sellerie	14
Frittiertes Gemüse an pikanter Salsa und Guacamole	12
Gebratene Pimientos	10
Pasta der Woche (vegi/Fleisch) als Tellergericht – immer wieder anders	25

SÜSSE VERSUCHUNG

Rotwein-Birne mit Mohnmousse	9
1 Kugel Sorbet (diverse Sorten)	3
Warmes Schoggiküchlein	6
Und für die nicht ganz so Süssen:	
Kleines Käseplättli mit 3 verschiedenen Käsesorten	12