

Nachmittagskarte

(13.45-17.30 Uhr)

Blattsalat

Green salad

Salade verte

G/L/V

CHF 10.00

Tagessuppe

Soup of the day

Soupe du jour

CHF 10.00

Zanderknusperli mit Waffel-Pommes
und Sauce-Tartar

Pike-perch crispies with waffle fries sauce tartare

*Croustillant de sandre avec frites gaufrees et sauce
tartare*

CHF 31.00

Buffalo Chickenwings mit Waffel-Pommes

Buffalo chicken wings with waffle fries

Buffalo Chickenwings avec frites gaufrees

CHF 20.00

Natura Bio-Rindertartar mit eingelegten roten
Zwiebeln klassisch serviert mit Toast und Butter

Natura organic beef tartare with pickled red onions
classically served with toast and butter

*Tartare de boeuf bio Natura aux oignons rouges
marines servi classiquement avec du pain grillé et du
beurre*

kleine Portion / small portion / *demi portion (70gr)*

CHF 21.00

grosse Portion / large portion / *grande portion (140g)*

CHF 31.00

z`Vierplättli

Fleisch- und Käseplättli mit Brot, Butter und
Essiggemüse serviert

“z`Vierplättli”

Meat and cheese platters served with bread, butter
and pickled vegetables

“z`Vierplättli”

*Assiette de viande et de fromage servis avec du
pain, du beurre et des légumes au vinaigre*

CHF 22.50

Pinsa

Aufgrund ihres antiken Ursprungs gilt sie als Vorläuferin der Pizza. Dank eines leichten Teigs aus Weizen-, Reis- und Sojamehl ist die Pinsa außen knusprig und innen weich. Im Vergleich zu herkömmlicher Pizza hat sie weniger Kalorien. Außerdem macht die lange Hefezeit von mindestens 24 Stunden den Teig bekömmlicher.

Basis-Pinsa mit Sauerrahm CHF 16.00

Wählen Sie Ihren weiteren Belag:

Rohschinken

raw ham / jambon cru

+ CHF 4.00

Burrata

+ CHF 3.50

Hausgeräucherter Lachs

smoked salmon / saumon fumée

+ CHF 4.00

Eingelegte Zwiebeln

pickled onions / Oignons marinés

+ CHF 1.50

Rucola

rocket / roquette

+ CHF 1.00

Antipastigemüse

Antipasti vegetables / Légumes antipasti

+ CHF 3.00

Babyspinat

Baby spinach / Bébé épinard

+ CHF 1.00