

Speisekarte Bits & Bites

Tapas (11.30 -21.00)

Oliven mit Thymian & Zitrone mariniert 6.5

Olives marinated with thyme & lemons

Olives mariné aux thym & citron

Auberginendip | hausgemachte Focaccia 9.5

Eggplant dip | homemade focaccia

Dip d'aubergine | focaccia fait maison

Flammkuchen (11.30 -21.00)

Classic 19.5

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

Sour cream | bacon | onions

Crème aigre | lard | oignons

Vegi 19.5

Sauerrahm | getrocknete Tomaten | Feta | Rucolapesto

Sour cream | dried tomatoes | feta | rucola pesto

Crème aigre | tomates séchés | feta | pesto de rucola

Nordic 22.5

Sauerrahm | Rauchlachs | Zwiebeln | Dill

Sour cream | smoked salmon | onions | dill

Crème aigre | saumon fumé | oignons | aneth

Vorspeisen (11.30 – 21.00)

| | |
|--|-------------|
| Bunter Blattsalat karamellisierte Kerne <i>Green salad caramelized kernels</i> <i>Salade verte pépins caramélisé</i> | 10.5 |
| Tagessuppe / <i>daily soup / soupe de jour</i> | 9.5 |
| Grob geschnittenes Rindstatar hausgemachte Salzbutter Toast <i>Steak tartare homemade salted butter toast</i> <i>Tartare de bœuf beurre salée fait maison toast</i> | 24.5 / 30.5 |

Hauptspeisen (11.30 -13.30 & 18.00 – 21.00)

| | |
|---|------|
| Täglich wechselnde Tagesmenüs | 21.5 |
| Hausgemachte Kräutergnocchi gelbe Zucchini Radieschen Rucola <i>Homemade herb gnocchi yellow zucchini radish rucola</i> <i>Gnocchi aux herbes courgette jaune radis rucola</i> | 26.5 |
| Paniertes Kalbsschnitzel Preiselbeeren Pommes frites <i>Breaded veal cutlet cranberries French fries</i> <i>Escalope de veau panée airelles rouges pommes frites</i> | 38.5 |
| Rindsburger karamellisierte Zwiebeln Greyerzer Essiggurken Brioche Bun Pommes frites <i>Beef burger caramelized onions Greyerzer cheese pickles </i> <i>brioche bun French fries</i> <i>Burger de bœuf oignons caramélisés fromage de Greyerz </i> <i>cornichon pain brioche pommes frites</i> | 29.5 |