



# Vorspeisen

## grüner Salat

mit hausgemachtem Dressing (o)

8.50

## kleine Salatbowl

mit getr. Tomaten, Champignons, Kerne,  
Käsespäne und Oliven (o)

10.50

## kleiner Marktsalat

mit Falafel und Hummus \*

16.50

## Tortilla Chips

mit roter Sauce, Jalapenos, Creme Fraiche, Aioli (g, m)

14.50

\* Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten

 vegetarisch   vegan

# Salate

## Marktsalat mit Falafel & Hummus ☹

*(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)  
mit Zitronen Dressing*

20.50

## Salatbowl ☹

mit grünem Salat, getr. Tomaten, Champignons, Kerne,  
Käsespäne und Oliven (o)

17.50

# Shawarma & Friends

## Auberginen-Shawarma im Taschenbrot

mit hausgemachten Pommes Frites und Salat  
pikante Auberginetranchen, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten,  
Radieschen, Zwiebeln und Haussauce (a, c, g, m, n)

26.50

## Poulet-Shawarma im Taschenbrot

mit hausgemachten Pommes Frites und Salat  
Mariniertes Zitronen-Poulet Steak, Eisbergsalat,  
Gurken, Tomaten, Radieschen, Zwiebeln und Haussauce (a, c, g, l, m, n)

28.50

## Falafel & Hummus im Taschenbrot

mit Hausgemachten Pommes Frites und Salat  
Hummus, Falafel, Eisbergsalat, Peperoncino,  
Kresse, Minze und Joghurtsauce (a, c, g)

26.50

# Urchig

## Hörnli mit Gehacktem

mit Apfelmus und Reibkäse

(a, c, g, o, l)

24.50

# Suppe

## Meeta Dhal

Rote Linsen, Gemüse, Koriander,  
Kokosmilch und grünes Curry (l)

18.50



leaf vegetarisch leaf vegan

# Tapas & Snacks

<b>FRITTIERTER BLUMENKOHL</b>	 mit Aioli Sauce (a, c, g, m)	10.50
<b>MARINIERTE KALAMATA-OLIVEN ZITRONE UND CHILI</b>	 (o)	7.50
<b>MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO</b>		9.50
<b>TORTILLA DE PATATAS</b>	 Spanisches Omelette mit Kartoffeln (c,g)	8.50
<b>PATATAS BRAVAS</b>	 Frittierte Kartoffeln, Chiliöl und Aioli (a,c,g,m)	9.50
<b>PIMIENTOS DE QUESO</b>	 Gefüllte pikante Peperoni mit Frischkäse (g)	7.50
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>		7.50
<b>JAMÓN SERRANO</b>	Spanischer Rohschinken (a)	9.50
<b>HUMMUS MIT FLADENBROT</b>	 Kichererbsenmousse (a, c, g, n)	11.00

## HAUSGEMACHTE BELGISCHE POMMES FRITES

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

<b>KLEINE PORTION</b>	9.50
<b>GROSSE PORTION</b>	12.50

# Apéro Platte

Tortilla de Patatas, frittierter Blumenkohl, 4 Pinchos,  
Jamon Serrano, hausgemachte belgische Pommes,  
marinierte Kalamata Oliven, Pimientos de Queso, Rauchmandeln  
(a, c, e, g, m, n, o)

49.50

*Auch als Vegetarische Variante erhältlich *



Der Flammkuchen – eine Spezialität aus dem Elsass – war ursprünglich ein Nebenprodukt des Brotbackens. Um zu testen, ob der Holzofen die richtige Wärme erreicht hat, schob die Bäuerin einen dünn ausgerollten Brotteig vor die Glut.

---

Dieser war mit Produkten belegt, die auf einem traditionellen Bauernhof immer vorhanden waren: Rahm, Zwiebeln und Speck. Noch heute gehört Crème fraîche auf jeden Teigboden, belegt wird er aber mit den vielfältigsten Zutaten.

## Strassburg Original

Creme Fraiche, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gruyere (a, g)

19.50

## Aarau ♀

Creme Fraiche, Rüebli, Lauch,  
Champignons, Gruyere (a, g)

18.50

## Paris ♀

Creme Fraiche, Ziegenkäse,  
Baumnüsse und Zitronenthymian (a, e, g)

21.50

## Rom

Creme fraiche, Basilikum-Pesto, Rohschinken,  
Getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Rucola (a, e, g)

21.50

## Neapel ♀

Tomaten-Creme Fraiche, Mozzarella (a, g, l, o)

17.00

**Die Pizza Variation unseres Flammkuchens kann man auch mit Zutaten nach Wahl bestellen. Pro Zutat + 1.50 CHF: Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Serrano Rohschinken, Schinkenspeck, Schinken, Salami**

## Allergeninformationen

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Hartschalenobst
f	Soja
g	Milch oder Laktose
h	Erdnüsse
l	Sellerie
m	Senf
n	Sesam
o	Sulfite
p	Lupine
r	Weichtiere

## Warendeklarlation

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwarzwälder	
Schinkenspeck	Deutschland
Aufschnitt	Schweiz
Jamon Serrano	Spanien
Chorizo	Spanien
Hühnereier	Schweiz
Queso Manchego	Spanien
Cheddar Cheese	Schweiz
Backwaren	Schweiz

