

# LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,  
vorwiegend regionalen Zutaten

## 4 Gang Menu

inkl. Amuse Bouche, Hausbrot & Dips 86.- p.P.  
Alle Gerichte auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

### Menu I

Bärlauch, Morchel, Rüebli,  
Bärlauchkapern 22.-

/

Spargel, Erbse, Estragon,  
schwarzer Knoblauch 24.-

/

Blumenkohl, Kefen,  
Kichererbse, Tomate 38.-

/

Zitrone, Rhabarber,  
Meringues 16.-

### Menu II

Gurke, Eiszäpfli, Radiessli,  
Cashew, Mais 22.-

/

Sellerie, Chicorino Rosso,  
Sherry, Oregano 23.-

/

Polenta, Pak Choi, Mönchsbart,  
Fenchel, Enoki, grüner Pfeffer 37.-

/

Erdbeere, Kaffee, weisse  
Schokolade, Chili, Pistazien 17.-

## Snacks

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayonnaise 15.-  
Gerösteter Lauch mit Soja-Dressing 15.-  
Lauch-Bun mit Kimchi und Kurkuma-Dip 15.-  
Kräuter-Tofu & Gemüse-“Trockenfleisch“, Focaccia 14.5

## Hauptgang

Buchweizen, Lauch, geräucherter Tofu, Linse 29.-

## Dessert

Brombeere im Glas 9.-  
Sorbet & Glacé pro Kugel 5.5