

# *Speisen*

Empfehlung: 4 bis 5 Gerichte zum Teilen für 2 Personen

SNACKS	CHF
Oliven mariniert	8.50
Chips, Prosciutto di Parma (IT), Pecorino	14
Kimchi oder Sauerkraut	7
Brot, Butter, Olivenöl	11
nur Brot	3.5

## GERICHTE ZUM TEILEN

Teller voll Sauce, Brot	16
Blumenkohl, Petersilie, Paprika	17
140gr handgeschnittenes Rindstatar (CH), Butter-Brioche	32
Federkohl, Palmkohl, Topinambur	15
Süßkartoffel, Kartoffel, Shiitake	22
Chicorée, Burrata, Blutorange	16
Pouletflügeli (CH), Zitrone, Thymian	29

## DESSERT

Dessert nach Tagesangebot	8-13
Käse	16

Fragen zu Allergenen oder Herkunft? Wir informieren dich gerne.  
alle Preise inkl. 8.1 % Mwst.

# Philosophie

## BISTRO

Unsere Küche ist lokal und regional gedacht – mit Freude, nicht mit erhobenem Zeigefinger. Wir mögen gute Produkte, ehrliches Handwerk und die Freiheit, uns nach Saison, Markt und Lust zu richten. Wir kochen, was wir selbst mögen. Ohne Schubladen, ohne feste Richtung. Unsere Küche ist ein Sammelsurium aus Reisen, Erfahrungen, Erinnerungen und Herkunft.

Unsere Gerichte sind zum Teilen gemacht. Für die Mitte des Tisches, für mehrere Hände, für Gespräche, die länger dauern als geplant.

So darf probiert, weitergegeben und entdeckt werden – Glas für Glas, Teller für Teller.

## PRODUKTE

Die Oliven beziehen wir von Ruocco, sie teilen das gleiche Verständnis für Qualität und Nachhaltigkeit wie wir. Und das schmeckt man einfach.

Das Brot backt Bäckerei Bohnenblust. Kräftig, warm, ehrlich – gemacht zum Reißen, Tunken und Teilen. Ein Stück Brot, ein Schluck Wein, mehr braucht es manchmal nicht.

Die Hühner stammen vom Hof am Stutz der von Aline betrieben wird. Sie leben draußen, picken, scharren und machen, was Hühner eben tun. Man schmeckt das Glück nicht als Etikett, sondern als Selbstverständlichkeit.

Und zum Schluss das Süße: Desserts entstehen bei uns aus Lust und Freude, nicht aus Pflicht. Was uns gerade begeistert, kommt auf den Teller. Manchmal leise, manchmal verspielt – aber immer mit Herz.