

# Vegetarische Spezialitäten

## Vorspeisen

Entrées / starters

### Topinambursalat mit braunen Champignons und Stangensellerie an einer Haselnuss-Schalotten-Vinaigrette

Salade de topinambours avec champignons bruns et céleri en branches à la vinaigrette aux noisettes et aux échalotes  
Jerusalem artichoke salad with brown mushrooms and celery stalks with hazelnut shallot vinaigrette

17.00



### Blumenkohl-Panna cotta mit eingelegten roten Zwiebeln und fermentierten Radieschen an Sauce von weissen Bohnen

Panna cotta au chou-fleur avec oignons rouges marinés et radis fermentés, à la sauce de haricots blancs  
Cauliflower panna cotta with pickled red onions and fermented radishes, with white bean sauce

18.00

### Tartine von der Süsskartoffel mit Avocadopüree und Hummus dazu Frühlingzwiebeln, Oliven und frittierte Peperoni del Padron

Tartine de patate douce avec purée d'avocat et houmous accompagnés d'oignons de printemps, d'olives et poivrons del Padron frits  
Sweet potato tartine with avocado puree and hummus served with spring onions, olives and fried chilli peppers del Padron

20.00



## Suppen

Soupes / soups

### Asiatische Gemüsebouillon mit Shiitake, Udon-Nudeln und Koriander

Bouillon de légumes asiatique avec shiitake, nouilles udon et coriandre  
Asian vegetable broth with shiitake, udon noodles and coriander

12.00



### Rüebli-Ingwer-Süppchen mit Orangenschaum

Soupe de carottes au gingembre avec mousseline d'orange  
Carrot and ginger soup with orange foam

12.00

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

### Risotto von Fregola Sarda mit Antipastigemüse, Burrata und frittiertem Rucola

Risotto de Fregola Sarda avec légumes antipasti, burrata et roquette frite  
Risotto of Fregola Sarda with antipasti vegetables, burrata and deep-fried rocket salad

28.00

### Spaghettini mit sautiertem Mönchsbarth, marinierten Tomaten und Zitronen-Öl

Spaghettini à la barbe de moine sautée, tomates marinées et huile au citron  
Spaghettini with sautéed monk's beard, marinated tomatoes and lemon oil

25.00

### Hausgemachter Burger von roten Bohnen mit Balsamico-Polenta und Ofengemüse

Burger maison de haricots rouges avec polenta au vinaigre balsamique et légumes au four  
Homemade red bean burger with balsamic vinegar-polenta and oven vegetables

30.00



## Dessert

Dessert / dessert

### Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Mousse au chocolat avec fruits frais / chocolate mousse with fresh fruits

12.00

