

STARTERS

APÉRO & VORSPEISEN

Montag bis Samstag von 16.30 – 22.00 Uhr

ZUM KNABBERN

Katalanische Oliven <small>Vegan</small>	5
Hausgemachte Nussmischung	5

ZUM TEILEN

Pro Genuss

Wir empfehlen mehrere Tapas zu bestellen und dann zu teilen...

Hausgemachte Tortilla – unser Klassiker	8
Pa amb Tomàquet (Tomatenbrot) <small>Vegan</small>	
Toggenburger Rauchspeck von der Metzgerei Widmer	
Gebratene „Wiedikerli“ mit Honig-Senfsauce	
3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat	
Eingelegtes Gemüse <small>Vegan</small>	
Escabeche – In Öl und Essig eingelegter Thunfisch mit Gemüse	
Randen-Hummus mit Crème Fraîche, schwarzer Pfeffer und Fajitabrot	
Pimientos de Padrón <small>Vegan</small>	

KLEINE SALATSCHÜSSEL

mit Hausdressing, Brot Croûtons und Kernen <small>Vegan</small>	9
---	---

TAGESSUPPE

 täglich wechselnd

mit Hausbrot und Baguette	9
---------------------------	---

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Thunfisch: stammt aus den Philippinen.

Westlicher Pazifischer Ozean, FAO 71, Langleine treibend

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

DINNER

Auf auserwählte Gerichte mit einem * markiert, bieten wir auch kleine Portionen an. Diese reduzieren sich um CHF 4.-
Sie können auch mehrere kleine Gerichte bestellen und teilen.

GERICHTE

CARNE CRUDA DI MANZO Mariniert mit Olivenöl, serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat	24*
ARTISCHOCKE Ganze Artischocke mit Dijonsauce, Sojamousse und Kräutersalat	24
BROTSALAT MIT APRIKOSEN <small>VEGAN</small> Rote Zwiebeln, Mandeln und Ruccola	28*
PASTA <small>VEGAN</small> Hausgemachte Casareccia, Zucchetti, Dörrotomaten, Pfefferminz und Haselnüsse	26*
GEBRATENES LUZERNER LACHSFORELLENFILET Kartoffelsalat, eingelegte Radiesli, Grüne Oliven-Tapenade und Rosmarin-Brösmeli	38
RINDS RIBEYE Kräuter Risotto, Schalotten, Gemüse Pickles und Rauchpaprika-Butter	41

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Die Lachsforelle stammt aus Luzern in der Schweiz – aus dem See / Zucht
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren

DINNER

Auf auserwählte Gerichte mit einem o markiert bieten wir auch kleine Portionen an. Diese reduzieren sich um CHF 4,-
Sie können auch mehrere kleine Gerichte bestellen und teilen.

TÖPFE UND KLASSIKER

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

28

KALBSLEBERLI kurz angebraten in der Gusseisenpfanne serviert
Rösti und Äpfel

34

SOMMER-TOPF: LAMM TAJINE

Cous-Cous, Dörrfrüchte und Joghurt

36*

VEGANE BOWL: GEBACKENE AUBERGINE

Ebly, Berner Rose Tomaten, Limette All-i-Oli

26*

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

SWEET

DESSERT

MANDEL KUCHEN

Bergamotte Sauce und Kakao Crocant

11

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert
mit Doppelrahm de Gruyère und Kakao Nibs

12

MINI-DESSERT

Himbeer Sorbet mit Vodkagelée und Schwarzem Pfeffer

Rosmarin Pannacotta mit Pfirsichkompott

Sauerkirschen, Erdnuss-Crumble, Mascarponecrème

je 5

KÄSE

3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat

8

GLACÉ

Verschiedene Glacé/Sorbets von Sorbetto (pro Kugel)

4.5

Sauerrahm, Schokolade, Himbeer, Ingwer-Limette

mit Doppelrahm de Gruyère

+1.5