

kalte & warme Vorspeisen

| | | |
|---|-------------|---|
| Chicoréesalat mit Avocado, Pekannüssen, Erdbeeren, Champignons und Cranberries an einer weissen Balsamicovinaigrette | 17.00 | V |
| Marinierter Karotten-Apfelsalat mit Minze | 13.50 | V |
| Pikanter Quinoa-Gemüsesalat mit Blumenkohlhobel | 14.00 | V |
| Jakobsmuschel-Ceviche mit Randenpüree und Minzöl dazu ein kleines Salatbouquet | 21.00 | |
| Panierter Tomme-Frischkäse dazu Minilattichsalat an Tomaten-Thymianvinaigrette | 18.50 | V |
| Nordseekrabben-Cocktail mit Gurken- Dill-Crème fraîche | 24.50 | |
| Pikantes Rindstatar mit Kartoffelespuma, gerösteten Zwiebeln, dazu getoastetes Vollkornbrot | 25.00/37.00 | |
| Markbein gekocht am Stück mit Fleur de sel dazu Kräutersalat | 13.50 | |
| Feinste Ravioli mit Tomaten-Ricottafüllung, ofengetrockneten- und frische Cherrytomaten und frischer Basilikumbutter | 22.00/34.00 | V |
| Hausgemachte Ricotta-Pinienkerngnocchis mit frischem Rucolapesto | 23.50/35.00 | V |
| «Gazpacho Andaluz» mit Brotcroûtons und Crème fraîche | 14.50 | V |
| Weisse Tomatencrèmesuppe mit Lavendelcrumble | 13.00 | |

Suppen

„V“ sind Gerichte für „**Vegetarier oder Veganer**“

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»