



Heute feiern wir das
vegetarische /vegane Essen.
Köstlich, nachhaltig und
gesund. En Guete!

VORSPEISEN

Tomaten Consommé
mit Basilikum-Ricotta-Raviolini..... 15.-

Lattich-Taco
Lattichblätter gefüllt mit Thaingemüse
und Pilzen, mit Randenhummus
und Tzaziki 17.-

Feuer-Kürbis
Salat von im Feuer gebackenem Kürbis
mit Linsen, Kürbiskernen, Tofu mari-
niert mit Kürbiskernöl, eingelegten
roten Zwiebeln und Kresse 18.-

HAUPTGÄNGE

BBQ «planted.kebab»
im Pitabrot mit Avocado, Tomaten,
Röstzwiebeln, Coleslaw, Chimichurri
und Süsskartoffel Fries 28.-

Veganer Pancake
mit eingelegten Shiitakepilzen,
Wasabi-Mayonnaise, Koriandersalat
und Püree von auf Holzkohle
gebackenem Sellerie..... 24.-

Blumenkohl in der Alufolie
mit Kräuter-Nussbutter auf Holzkohle
gebacken, serviert mit Granatapfelker-
nen, Peperoncini-Pinienkernbutter
und Tartarsauce 25.-

Randenrisotto
mit grillierter Brüsseler Endivie,
gerösteten Haselnüssen,
karamellisierten Äpfeln
und Erbsensprossen 27.-

DESSERTS

Veganes Schokoladenmousse
mit gesalzenem Karamell-Parfait.... 15.-

Veganer Kürbiskuchen
mit Baumnuss-Rüebli-Sorbet..... 15.-

Alle Preise sind in Schweizer Franken,
inklusive Mehrwertsteuer