

LA GRANDE BOUFFE

AB 6 PERSONEN

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund*innen.

Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 6 verschiedene kalte, lauwarml und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten.

Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches. Inklusive Dessert.

CHF 56 / PERSON

KANN BIS 20:30 UHR BESTELLT WERDEN.

VORSPEISEN

Suppe | CHF 9.50

Tagesangebot

Haussalat | CHF 12

Hausmischung, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne (vegan)

Minis | CHF 19

Falafel, Hummus, Oliven & Dörrtomaten, Kürbiscurryaufstrich, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan)

Saisonsalat | CHF 14.50 / 20

Spinatsalat, Sesam-Misodressing, Orange, gepickelter Kürbis, Cranberrys, karamellierte Baumnüsse,

Kreuz und Quer | CHF 15.50 / 22

Blumenkohl Pakora, fermentierte Sesamrübli, Bärlauch-Hummus, Kichererbsencrunch, Salzzitronenöl, Zhug

Klassiker | CHF 17.50 / 24

Tatar von der Hausgebeizten Lachsforelle, Gurken Senf-Remoulade, Dill, Kresse, gepickelte Radisli, Brioche Toast

Au Nord

HAUPTSPEISEN

(MO-SA BIS 21.30 UHR, SO BIS 21.00 UHR ERHÄLTlich)

Pasta mal anders | CHF 27/32*

Ingredienzas Dinkel Ramen (Bio), Misosuppe, Soja Ei, Pak Choi, Austernseitlinge, Frühlingszwieblen, Crispy Chili Öl, Rettich-Rüebli Pickels

*Zusätzlich mit gebratenem Schweinebauch

Le Coq est mort | CHF 36

Pouletschenkel-Spiess, Kokos Marinade, Bao Bun, fermentierter Rotkabissalat, Süsskartoffel-Erdnusspüree, Maisfritters, Miso-Chili Mayonnaise

Carte Blanche | CHF 42

Kalbsgeschnetzeltes, Marsalarahmsauce, Polenta-Bärlauch-Taleggiokroketten, Kohlrabi, Radiesli, Spinat

Vom Acker | CHF 34

Lauchschnitzel, Kresse, Senf, Rucola-Fregola Sarda, Kohlrabi, Radiesli, Spinat

Ohne Tier | CHF 36

Venere-Risotto Arancini, Tofu-Dörrtomatenfüllung, Cashewsauerrahm, Liebstöckel, dreierlei Rüebli, Frühlingszwiebel, Dukkah

Kraut & Knolle | CHF 32

Kartoffel-Bärlauch-Waffel, Spiegelei, Feta, Zitronen-Krautstiel-Rahmsauce, zweierlei Erbsen-Mus, Bärlauch-Baumnuss-Pesto

Salat Plus | CHF 22

Hausmischung, Dörrtomatendressing, Kerne, Gemüsestreifen, Ziegenkäsecrostini, Honig, Thymian (vegan möglich)

Surprise et solidarité | CHF 23

Überraschung

Au Nord

SÜSSES

Im Glas | CHF 10

Cheesecakecrème, Heidelbeerkompott, Hafercookie-Crumble

Vom Blech | CHF 8.50

Zwetschge, Mandeln, Streusel, Rahm

Schokolade | CHF 12.50

Pralinéekuchen, Zwetschgenkompott, Zwetschgensorbet, Rahm, Schoggistreusel (vegan & glutenfrei möglich, ca. 15 Min.)

Heiss geliebt | CHF 11.00

Tonkabohnen-Crème brûlée

Café «complet» | CHF 15

Pralinéwürfel, Crème, Gützi, Café, Espresso oder Tee

Kuchen & Süsses aus der Vitrine

Unsere Vitrine wird mit hausgemachten, saisonalen Köstlichkeiten bestückt.

„Es het solang's het“ und wir geben gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

ZUGABE

Grappa Essenza | CHF 9.50

Valtellina 41° 2cl

Brandy de Jerez | CHF 9

Reserva 36° 2cl

Obstbrände | CHF 9.50

Brennerei Schwab, Oberwil 42° 2cl | Mirabelle, Quitte, Vieille Prune

Heldin | 2020 | CHF 7.80

Riesling | Leiwen, Mosel, DE | 10cl

The logo for 'Du Nord' is written in a bold, black, cursive script. The letters are thick and connected, with a slightly slanted, handwritten feel. The 'D' is particularly large and prominent. Below the text is a solid black horizontal bar.