

# 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 54 / PERSON

KANN BIS 20:30 UHR BESTELLT WERDEN.

## VORSPEISEN

### **Suppe** | CHF 9

Tagesangebot

### **Salat** | CHF 11

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

### **Minis** | CHF 18

Falafel, Hummus, Oliven & Dörrtomaten, Süsskartoffel-Erdnuss-Mus, Gemüsepickles, Tahini-Dip, Pitabrot (vegan)

### **Nüssler** | CHF 13

Nüsslersalat, French-Dressing, Speck, Ei, Croutons

### **Klassiker** | CHF 13

Kürbis-Ziegenkäse Creme brulée, getoastetes Hausbrot, Blattsalat, Liebstöckel-Zitronendressing, Cranberries, Kerne

*Au Nord*

## HAUPTSPEISEN

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

### **Pasta e basta** | CHF 28

Ingredienz as Kastanien-Gnocchi, Tomatensugo, Kürbiswürfel, Salbeibutter (vegan)

### **Du Nord au Sud** | CHF 39

Rubiger Lachsforellenfilets, Kürbiskernmantel, Kürbispüree, Rosenkohl, Crispy Chiliöl, Kürbiskernpesto

### **Carte blanche** | CHF 34

Geschmorte Bäckli vom Duroc Schwein, Schmorsauce, Kartoffelstock, Röstzwiebeln, Cashew-Rahm-Wirz

### **Faschiert** | CHF 34

Wildbratwurst, Wildjus, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Caramel-Marroni, Preiselbeer-Apfel-Chutney

### **Animalisches** | CHF 38

Hirschschnitzel, Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Caramel-Marroni, Preiselbeer-Apfel-Chutney

### **Vom Acker** | CHF 32

Marroni-Spinat-Semmelknödel, Räucherraclettefüllung, Röstzwiebeln, Lauchrahm, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl

### **Ohne Tier** | CHF 31

Schwarzwurzeln im Kürbiskernmantel, Apfelmastarda, Kartoffelstock, Cashew-Rahm-Wirz (vegan)

### **Kraut & Knolle** | CHF 32

Polnische Piroggen, Safran-Hefeteig, Pilz-Kräuter-Sauerrahm-Füllung, Kürbispüree, Rosenkohl, Crispy Chiliöl

### **Salat Plus** | CHF 19

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

### **Surprise et solidarité** | CHF 21

Überraschung

*Du Nord*

## SÜSSES

### **Im Glas** | CHF 9

Marroncreme, Meringue, Traubenkompott, Rahm

### **Vom Blech** | CHF 7

Zwetschge, Mandeln, Streusel, Rahm

### **Schokolade** | CHF 12

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

### **Heiss & Kalt** | CHF 13

Kürbisdoughnut, Apfel-Tonkabohnen-Kompott, Vanilleglace (ca. 15 Min)

### **Café «complet»** | CHF 15

Pralinéwürfel, Crème, Gützi, Café, Espresso oder Tee

### **Kuchen & süsses aus der Vitrine**

Unsere Vitrine wird täglich mit 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

