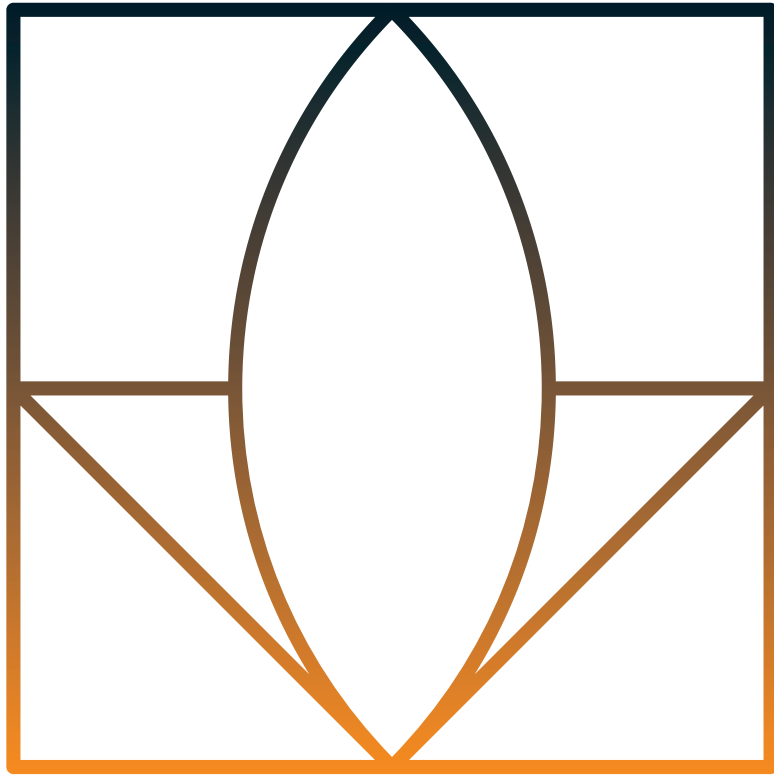




SPEISEKARTE

BOWL KARTE

Tuna Bowl _____ **26**

Marinierter Roter Tuna | Bulgur | Kichererbsen | Edamame |
Rote Beete | Rucola | Cashewnüsse | Sesam Dressing

laktosefrei und glutenfrei

Chicken Bowl _____ **24**

Schwarzer Reis | Kichererbsen | Weissen Bohnen | Edamame |
Salat | Schwarzer Sesam | Cashewnüsse | Sesam Dressing

laktosefrei und glutenfrei

Tempeh Bowl aus Frutigen _____ **21**

Rote Bohnen | Quinoa | Erbsen | Radieschen | Spinat |
Schwarzer Sesam | Goji Beeren | Sesam Dressing

laktosefrei und glutenfrei

HERKUNFTSDEKLARATION

POULET | SCHWEIZ

TUNA | VIETNAM

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.

VORSPEISEN

Grüner Salat	12
Kernen Mix Croutons	
<i>vegetarisch glutenfrei möglich vegan je nach Dressing</i>	
Sommersalat	11 15
Karotten Kohlrabi frische Beeren Cherry Tomaten Frühlingslauch Beeren Dressing	
<i>vegetarisch</i>	
Gebeizter Saibling	22
Kalamansi Erbsen	
<i>glutenfrei laktosefrei</i>	
Rindstatar	26
Eigelbcreme Brioche Kräutersalat	
Gemüse Ceviche	18
Granny smith Minze Koriander Chili Basilikum Sellerie-Apfel-Espuma	
<i>vegetarisch vegan möglich</i>	

SUPPEN

Brunnenkresse Suppe	16
Creme fraiche Zitrone	
<i>vegetarisch</i>	
Melonenkaltschale	18
Parmaschinken Chip Olivenöl Thymian	
<i>vegan möglich</i>	

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel _____ 39 | 49

Berner Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren

laktosefrei und glutenfrei möglich

Pata Negra Schweinebäckchen _____ 44

Tessiner Polenta | Grüne Bohnen

glutenfrei

Rindsentrecôte _____ 52

Mediterranes Gemüse | Gebackene Kartoffel

glutenfrei

Seezunge _____ 42

Bulgur | Zucchetti | Safran Beurre Blanc

Hausgemachte Tagliatelle _____ 29

Burrata | Getrocknete Tomaten | Zitrone | Basilikum

vegetarisch

Kichererbsen Curry _____ 31

Basmatireis | Rote Linsen

vegan | glutenfrei

HERKUNFTSDEKLARATION

RIND | SCHWEIZ

PATA NEGRA SCHWEIN | SPANIEN

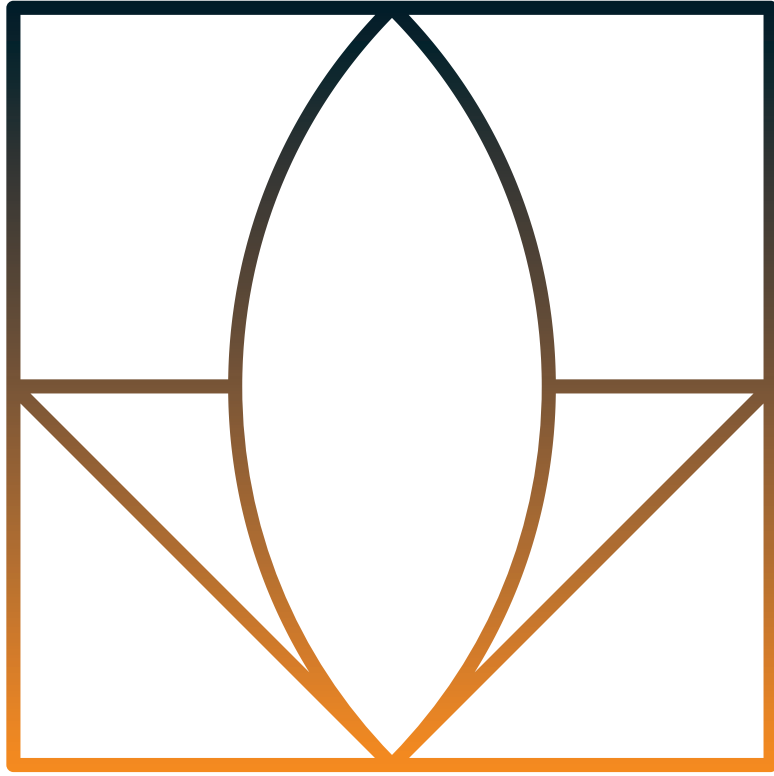
KALB | SCHWEIZ

SAIBLING | SCHWEIZ

SEEZUNGE | NIEDERLANDE

Unsere Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden entsprechend separat deklariert.

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.



MENU

BOWL MENU

Tuna Bowl _____ **26**

Marinated red tuna | Bulgur | Chickpeas | Edamame |
Beetroot | Arugula | Cashews | Sesame dressing

lactose-free and gluten-free

Chicken Bowl _____ **24**

Black rice | Chickpeas | White beans | Edamame |
Salad | Black sesame seeds | Cashews | Sesame dressing

lactose-free and gluten-free

Tempeh Bowl from Frutigen _____ **21**

Red beans | Quinoa | Peas | Radishes | Spinach |
Black sesame seeds | Goji berries | Sesame dressing

lactose-free and gluten-free

DECLARATION OF ORIGIN

CHICKEN | SWITZERLAND

TUNA | VIETNAM

Our bread and bakery products are produced in Switzerland. Excep-
tions are declared separately.

Our restaurant team will be happy to advise you on the ingredients in
the dishes that may cause
allergies or intolerances.

STARTERS

Green salad _____ **12**

Seed mix | Croutons

vegetarian | gluten free possible | vegan depending on dressing

Summer salad _____ **11 | 15**

Carrots | Kohlrabi | Fresh berries | Cherry tomatoes |
Spring leek | Berry dressing

vegetarian

Marinated char _____ **22**

Kalamansi | Peas

gluten free | lactose free

Beef tartare _____ **26**

Egg yolk cream | Brioche | Herb salad

Vegetable ceviche _____ **18**

Granny smith | Mint | Coriander | Chilli | Basil | Celery-apple-espuma

vegetarian | vegan possible

SOUPS

Watercress soup _____ **16**

Creme fraiche | Lemon

vegetarian

Cold melon soup _____ **18**

Parma ham chip | Olive oil | Thyme

vegan possible

MAIN COURSES

Wiener schnitzel _____ 39 | 49

Bernese fries | Cucumber salad | Cranberries

lactose free | gluten free possible

Pata Negra Pork Cheeks _____ 44

Ticino Polenta | Green Beans

gluten free

Beef entrecôte _____ 52

Mediterranean vegetables | Baked potato

gluten free

Sole _____ 42

Bulgur | Zucchini | Saffron Beurre Blanc

Homemade tagliatelle _____ 29

Burrata | Dried tomatoes | Lemon | Basil

vegetarian

Chickpea curry _____ 31

Basmati rice | Red lentils

vegan | gluten free

DECLARATION OF ORIGIN

BEEF | SWITZERLAND

PATA NEGRA PORK | SPAIN

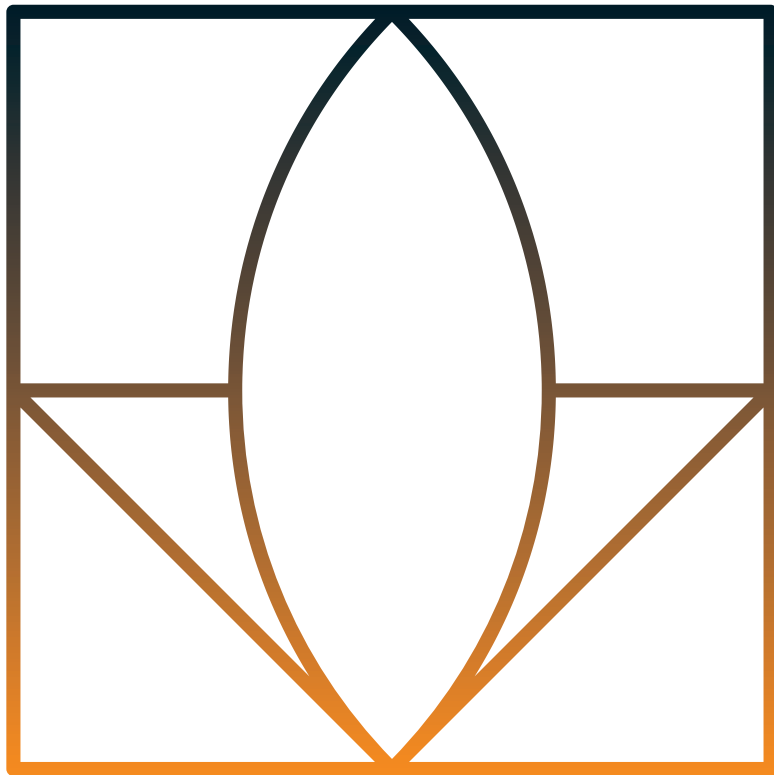
VEAL | SWITZERLAND

CHAR | SWITZERLAND

SOLE | NETHERLANDS

Our bread and bakery products are produced in Switzerland. Exceptions are declared separately.

Our restaurant team will be happy to advise you on the ingredients in the dishes that may cause allergies or intolerances.



CARTE

CARTE DES BOWLS

Tuna Bowl

26

Thon rouge mariné | Boulgour | Pois chiches | Edamame |
Betterave Rouge | Roquette | Noix de cajou | Vinaigrette au sésame
sans lactose et sans gluten

Chicken Bowl

24

Riz noir | Pois chiches | Haricots blancs | Edamame |
Salade | Sésame noir | Noix de cajou | Vinaigrette au sésame
sans lactose et sans gluten

Tempeh Bowl de Frutigen

21

Haricots rouges | Quinoa | Petits pois | Radis | Épinards |
Sésame noir | Baies de goji | Vinaigrette au sésame
sans lactose et sans gluten

DÉCLARATION D'ORIGINE

POULET | SUISSE

TUNA | VIETNAM

Nos pains et pâtisseries sont produits en Suisse. Les exceptions sont
déclarées séparément.

Notre équipe de restauration se fera un plaisir de vous renseigner sur
les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

ENTREES

Salade verte _____ **12**

Mélange de graines | Croûtons
végétarien | sans gluten possible | végétalien selon la vinaigrette

Salade d'été _____ **11 | 15**

Carottes | Chou-rave | Baies fraîches | Tomates cerises |
Ail de printemps | Vinaigrette aux baies
végétarien

Omble chevalier mariné _____ **22**

Kalamansi | Petits pois
sans gluten | sans lactose

Tartare de bœuf _____ **26**

Crème de jaune d'œuf | Brioche | Salade d'herbes

Ceviche de légumes _____ **18**

Granny smith | Menthe | Coriandre | Chili | Basilic | Espuma de céleri et de pommes
végétarien | végétalien possible

SOUPES

Soupe au cresson _____ **16**

Crème fraîche | Citron
végétarien | sans gluten

Soupe froide au melon _____ **18**

Chips de jambon de Parme | Huile d'olive | Thym
végétalien possible

PLATS PRINCIPAUX

Escalope viennoise	39 49
Frites bernoises Salade de concombre Airelles rouges	
<i>sans lactose sans gluten possible</i>	
Joue de porc Pata Negra	44
Polenta tessinoise Haricots verts	
<i>sans gluten</i>	
Entrecôte de bœuf	52
Légumes méditerranéens Pommes de terre au four	
<i>sans gluten</i>	
Sole	42
Boulgour Courgettes Beurre blanc au safran	
<i>sans gluten</i>	
Tagliatelles faites maison	29
Burrata Tomates séchées Citron Basilic	
<i>végétarien</i>	
Curry de pois chiches	31
Riz basmati Lentilles rouges	
<i>végétalien sans gluten</i>	

DECLARATION D'ORIGINE

BŒUF | SUISSE

PATA NEGRA PORC | ESPAGNE

VEAU | SUISSE

OMBLE CHEVALIER | SUISSE

SOLE | PAYS-BAS

Nos pains et pâtisseries sont produits en Suisse. Les exceptions sont déclarées séparément.

Notre équipe de restauration se fera un plaisir de vous conseiller sur les ingrédients des plats qui peuvent provoquer une allergie ou une intolérance.