

Glutenfrei

Tapas

Oliven

Tomaten halb trocken im Olivenöl

Chorizo, pikante Salami

Manchego «spanischer Schafskäse»

Hummus mit Olivenöl aus dem Priorat

Auberginensalat mit Koriander

pro Schale **9.–**

Salate

Alle Salate an hausgemachter Sauce

Blattsalat in der Schüssel

Klein **10.–** (2 bis 3 Personen)

Mittel **15.–** (3 bis 4 Personen)

Gross **20.–** (4 bis 5 Personen)

Einfache Salate

Blattsalat «verschiedene Blattsalate»

Eisbergsalat «Edi» an Calypsosauce

Vorspeise **6.–**

Zwischenmahlzeit **10.–**

Hauptspeise **18.–**

Gemischte Salate

Marcel's Blattsalat mit Baumnuss, Apfel und Rauchfleisch (Graubünden)

Crevetten gebraten in Knobli und Chili auf erfrischendem Auberginen-Salat

Le Chèvre, Ziegenkäse auf Blattsalat mit Zwetschenkompott und Baumnüssen

Vorspeise **12.–**

Zwischenmahlzeit **18.–**

Hauptspeise **26.–**

Suppen

Kürbissuppe

mit Rahm und Kürbiskernöl, Zwiebelsprossen
und Randenstreifen

Süßkartoffel-Ingwer

mit Rahm

12.–

Hauptspeisen

Auberginen Cordonbleu

gefüllt mit Käse, trockenen Tomaten und trockenen Zwiebeln,
dazu Gemüse und Bärner Frites

28.–

Geissen Käse (Frankreich)

leicht gebraten auf Auberginen-Gemüse Salat,
Sweet Potatoes

26.–

Brüsseler aus dem Ofen

an Eierschwämmli,
dazu frischer Kartoffelstock und Tomatensauce

28.–

Gemüse an indischem Curry Kaju Masala

mit Cashewkern und Tomaten,
dazu Reis und Papadam

26.–

Tuna Tartar (Pazifik)

Tartar auf Reis an Sojasauce gekrönt von Avocado Wasabi
Guacamole, Ingwer und Sprossen

Vorspeise **25.–**

Hauptspeise **35.–**

Tintenfisch Ringe

gebraten im Olivenöl aus dem Priorat,
Chili, Knobli, Tomaten, Koriander,
mit Bärner Frites (scharf)

32.–

Kalmar im Rosmarin gebraten

Auberginen-Gemüse Salat
und Sweet Potatoes

32.–

Poulet Brust CH

an indischem Curry Kaju Masal mit Cashewkern
und Tomaten, dazu Reis und Papadam

29.–

Dessert

Gasser Glacé

Vanille Bourbon

Pistache

Caramel

Schoggi

Passionsfrucht Sorbet

Himbeeren Sorbet

Pro Kugel 5.–

Mit Doppelrahm 1.–

Panna Cotta

mit hausgemachten Zwetschgen Kompott

9.–

Espresso kalt mit Caramel Glacé
und Greyerzer Doppelrahm

9.–