

# Vegetarisch

## Tapas

Oliven

Tomaten halb trocken im Olivenöl

Manchego «spanischer Schafskäse»

Hummus mit Olivenöl aus dem Priorat

Auberginensalat mit Koriander

Samosas gefüllt mit Gemüse

Frühlings-Röllchen mit Gemüse

Gyozas «Japanische Maultaschen mit Gemüse»

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**

Briekäse im Filoteig und Kräutern gebacken, an Beerensauce dazu Blattsalat

Le Chèvre, Ziegenkäse auf Blattsalat mit Zwetschenkompott und Baumnüssen

Vorspeise **12.–**

Zwischenmahlzeit **18.–**

Hauptspeise **26.–**

# Suppen

## **Kürbissuppe**

mit Rahm und Kürbiskernöl, Zwiebelsprossen  
und Randenstreifen

**12.–**

## **Süßkartoffel-Ingwer**

mit Rahm

**12.–**

# Hauptspeisen

## **Marcel's Sellerie Schnitzel**

gefüllt mit Veganmeichbinkeinraclette,  
dazu Gemüse und Pommes Allumettes

**26.–**

## **Auberginen Cordonbleu**

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

**28.–**

## **Green Mountain Burger (Erbsenbasis/CH)**

im Ciabatta, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, unsere Haussaucen,  
dazu Bärner Frites

**28.–**

## **Gemüse Burger (Bio/CH)**

Im Ciabatta, Zwiebeln, Gurke, Tomaten,  
unsere Haussaucen, dazu Pommes Allumettes

**26.–**

## **The Green Mountain Tartar (Erbsenbasis/CH)**

mit Chili, Knaobli, Zwiebel, Kapern.

dazu Brioche Toast und Butter

(Vegan mit Ciabatta / Gluten Frei ohne Brot)

Vorspeise **20.–**

Hauptspeise **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.–**

**Linsen Tätschli**  
auf Couscous, Ofen-Apfel Gemüse  
und Tomatensauce  
**26.–**

**Crêpes**  
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Fetakäse,  
auf Ofengemüse und Tomatensauce  
Vorspeise **20.–**  
Hauptspeise **28.–**

# Spaghetti

## **Alio e Olio**

Olivenöl, Knoblauch, Chili und San Marzano Tomaten Würfeln

## **Pesto**

an hausgemachter Basilikum Sauce mit Pinienkernen

## **Pilz**

mit Steinpilz und Eierschwämmli

Vorspeise **16.–**

Hauptspeise **24.–**

# Dessert

## **Gasser Glacé**

Vanille Bourbon

Pistache

Caramel

Schoggi

Passionsfrucht Sorbet

Himbeeren Sorbet

Pro Kugel 5.–

Mit Doppelrahm 1.–

## **Apfelkuchen mit Blätterteig**

frisch aus dem Ofen mit Zimt und Bourbon Vanille Glace

**13.–**

## **Schokoladenkuchen lauwarm**

Pistazien Glacé und Greyerzer Doppelrahm

**13.–**

## **Panna Cotta**

mit hausgemachten Zwetschgen Kompott

**9.–**

## **Espresso kalt mit Caramel Glacé**

und Greyerzer Doppelrahm

**9.–**