



Daily-Snacks

Mo	11:30 bis 15:00 Uhr
Di - Sa	11:30 bis 22:30 Uhr
So	11:30 bis 16:00 Uhr

Nussmischung (hausgemacht)	4,00 CHF
Oliven	6,50 CHF
Tortillachips mit hausgemachter Mojo	6,50 CHF
Tappas gemischte Tappas (250g) / frisches Brot	14,00 CHF
Kleine Brotzeit 2 Sauerteigstullen / hausgemachter Kräuterfrischkäse	9,50 CHF
Schwarzwald-Miso Pho Ga Bowl Pouletbrühe / Poulet / Reisnudeln / Koriander / Ingwer / Shiitake / Lauchzwiebeln / Wakame	14,50 CHF

Alle Flammkuchen wahlweise mit BIO-Weizen- oder Roggenboden.
Flammkuchen brauchen ca. 20 Min.

Flammkuchen Crème Fraîche Natura - Rauchspeck vom Freilandschwein / Zwiebel / Käse / Kräuter	19,50 CHF
Flammkuchen Vegetarisch Zucchini / Aubergine / Tomate / Peperoni / Pinienkerne / Basilikumpesto / Käse	20,50 CHF
Flammkuchen Serranoschinken Serranoschinken / Bio-Oliven / Rucola / Champignons / Bio-Dörrtomaten / Grana Padano	23,00 CHF

Portion zu gross?
Wir packen´s ein – Sie nehmen´s mit. (in kompostierbaren Pappboxen)



Daily-Snacks

„Roasted Beef-Burger“	26,00 CHF
Ongletsteak (Natura) Limette / Honig / knackiger BIO-Salat / Zwiebel / Tomate / Gurke / Sour Cream / hausgemachte BBQ-Sauce / BIO Raclettekäse / Rauchspeck	
„Roasted Bali-Chicken-Burger“	26,00 CHF
Balinesisches Erdnusssatay / Pouletbrust / Koriandergrün / Mangochutney / Ingwer / knackiger BIO-Salat / Zwiebel / Tomate	
„Roasted Vegi-Burger“	22,00 CHF
hausgemachte Getreidebulette / Chimichurri / Limette / knackiger BIO-Salat / Zwiebel / Tomate / Gurke / Sour Cream / hausgemachte BBQ-Sauce / BIO-Raclettekäse	
Bio-Ofenfritten mit Dip	6,50 CHF
„Blattwerk Churrasco-Hühnchen“	25,50 CHF
Salat aus biologischem Anbau / Churrasco-Hühnchen / Hausdressing / frische Saisonfrüchte / Mandel / Petersilie / Minze	<i>kl. Portion 19,50 CHF</i>
„Blattwerk Tofu“	23,50 CHF
Salat aus biologischem Anbau / marinierter Tofu / gebratene Shii Take Pilze / Mangochutney / Sesam-Vinaigrette	<i>kl. Portion 18,00 CHF</i>
„Blattwerk“	
aus biologischem Anbau mit LG-Hausdressing	10,50 CHF

Allergikerinfos:

Gerne berücksichtigen wir Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Speisezubereitung. Bitte informieren Sie uns spätestens bei der Bestellung über allfällige Sonderwünsche. Mehrkosten durch zu spät kommunizierte Unverträglichkeiten berechnen wir zu 100 %
Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

Fleisch- und Wurstwaren (CH); Serranoschinken (ES); Salami Venticina (!); Lachs: Zucht (NOR)



Dessert

Gerne packen wir Ihnen unsere Kuchen auch zum Mitnehmen ein - für Ihren Kuchenplausch zuhause.

Kuchen 5,30 CHF
aus der LES GAREÇONS Back-Manufaktur

Torte 6,30 CHF
aus der LES GAREÇONS Back-Manufaktur

Portion Schlagsahne 1,50 CHF

kleine Bio-Fruchtschüssel 5,50 CHF
saisonale Früchte

kleine Bio-Fruchtschüssel mit Naturjoghurt 7,50 CHF

Glace von Giolito 3,50 CHF
Schokolade / Vanille / Erdbeer / Walnuss / Joghurt pro Kugel

Glace hausgemacht (div. Sorten) 4,00 CHF
Glace aus der LES GAREÇONS Glace-Manufaktur
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere aktuellen Kreationen

Eisschoggi 9,70 CHF
Eiskalte Schoggi / 2 Kugeln Vanilleglace / Sahne

Eiskaffee 9,70 CHF
Eiskalter Kaffee / 2 Kugeln Vanille - oder Caféglace / Sahne