

Snacks

Oliven / Holzofenbrot 6.50 CHF
Olives / wood-burning bread

Kleine Mezze 12.00 CHF
Hummus / Oliventapenade / Muhamara / Olivenöl / Holzofenbrot
Hummus / olive tapenade / muhamara / olive oil / wood fired bread

Tagessuppe *soup of the day* 8.50 CHF

Salate

Dienstag-Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Gemischter Salat 9.50 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing*
Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing

Grosser Knusper Salat 18.00 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse
Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts

- **mit Pouletstreifen**, Churrasco +6.00 CHF

- **mit mariniertem Tofu**,
Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel +5.00 CHF

...wahlweise mit Randenjoghurdressing oder Hausdressing*
(Balsamico Bianco – Honig – Senf-Dressing)

Hauptgerichte

Dienstag-Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Pasta Fresca 19.00 CHF
Badischer Spargel / Parmesan / Rucola
Fresh pasta / German asparagus / Parmesan / rocket

- **mit gebratenen Pouletstreifen** +6 CHF


Strammer Max Deluxe-Stulle 26.00 CHF
geröstetes Holzofenbrot / warmer Natura Rindspastrami / Senfcrème /
Gurkenrelish / Spiegelei
*Roasted wood-burning bread / warm Natura beef pastrami (150g) / mustard
crème / cucumber relish / fried egg*

BlackBoxx-Lunch

Dienstag-Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Unser täglich wechselndes Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser
und einer kleinen Tagessuppe oder einem Beilagensalat. Sie haben die Wahl!
Dish of the day "single" or "menu" (including water and a soup or a salad).
It's your choice!

Tagesgericht 1 solo Hauptgang 22.00 CHF
Tierisch / *meat* als Menü incl. ¼ l Wasser und Vorspeise 26.00 CHF

Tagesgericht 2 solo Hauptgang  19.00 CHF
Vegetarisch / *vegetarian* als Menü incl. ¼ l Wasser und Vorspeise 23.00 CHF

Montags bleibt unsere Küche bis auf weiteres geschlossen.
On Mondays our kitchen will be closed until further notice.

Abendempfehlung

Dienstag-Freitag 17.30 – 21.00 Uhr

Vorspeisen:

- I Gazpacho Rosso**  9.00 CHF
- II Spargel «Slata Meschueia»** 
Grüner Couscous
Asparagus «Slata Meschueia» / green couscous 14.00 CHF

Hauptgerichte:

- III Geschmorte Kalbskopfbäggli** 42.00 CHF
Raz el Hanout Jus / Kartoffelstock / Bio Gemüseksite
*Braised veal cheeks / Raz el hanout /
mashed potato / organic vegetables*
- IV Dörrtomaten-Peperoni Gersotto**  28.00 CHF
Badischer Spargel / Petersilien Pesto / Burratina
*Dried tomato pepperoni «barleysotto» / Baden asparagus /
parsley pesto / Burratina*

Unsere Apéro Empfehlung:

- I Campari Amalfi** 12.50 CHF
mit Bitter Lemon und Grapefruitsaft
- II Pink Panther** 8.50 CHF
mit Crodino und Grapefruitsaft



MITTWOCHABEND*
IS(S)T
 FLAMMKUCHENTAG
2 ZUM PREIS
 VON EINEM

*sobald unsere Küche abends wieder geöffnet hat.

Flammkuchen

Tarte flambée

Dienstag – Freitag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Alle Flammkuchen werden frisch mit Bio Weizenboden zubereitet.
 Flammkuchen brauchen ca. 20 Min.
*All tarte flambée are fresh prepared with organic wheat base.
 Tarte flambée takes about 20 min.*

Flammkuchen Klassisch

19.50 CHF

Crème fraîche / Rauchspeck vom Freilandschwein /
 Zwiebel / Käse / Schnittlauch

Crème fraîche / smoked free range pork bacon / onion / cheese

Flammkuchen Vegetarisch



17.50 CHF

Crème fraîche / Zwiebel / Käse / Schnittlauch

Crème fraîche / onion / cheese / chives

Flammkuchen Gemüse



19.50 CHF

Crème fraîche / Bio Gemüse / Zwiebel / Käse /
 Basilikumpesto / Rucola / Knoblauch

*Crème fraîche / organic vegetable / onion / cheese /
 basil pesto / arugula / garlic*

Flammkuchen Saison



19.50 CHF

Badischer Spargel / Zwiebel / Käse /
 Crème fraîche / Rucola

*German asparagus / onion / cheese /
 crème fraîche / rocket*

Auf Wunsch mit Rauchlachs
optional with smoked Salmon

+ 3,- CHF

Hausgemachte Glace Sorten:

Homemade ice cream:

4.00 CHF
pro Kugel / per scoop

Glace von Giolito:

Giolito ice cream:

- **Milchschokoladenglace** *milk chocolate ice cream*
- **Bourbon Vanilleglace** *Bourbon vanilla ice cream*
- **Erdbeersorbet** *strawberry sorbet*
- **Walnussglace** *walnut ice cream*
- **Joghurtglace** *yoghurt ice cream*

3.80 CHF
pro Kugel / per scoop

Eisschoggi

9.70 CHF

Eiskalte Schoggi / zwei Kugeln Vanilleglace / Sahne
Cold chocolate / two scoops of vanilla ice cream / whipped cream

Eiskaffee

9.70 CHF

Eiskalter Kaffee / zwei Kugeln Vanille- oder Caféglace / Sahne
Iced coffee / two scoops of vanilla or coffee ice cream / whipped cream

Original Milchshake

8.50 CHF

Bio-Milch / zwei Kugeln Glace:
Schokolade, Vanille oder Erdbeer
Organic milk / two scoops of ice cream: chocolate, vanilla or strawberry

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.



(v.l. Markus Hollerbach, Dietmar Nürk, Jan Rötzel, Christopher Duschi)

Wir danken für Deinen Besuch und hoffen es hat Dir bei uns gefallen. Bis zum nächsten Mal.

Dein Team vom Les Gareçons