

LA TOUR
VAGA
BONDE

la
rt
e



Fondue nature

22.–

Fondue komplett

Trockenfleisch + Fondue
+ Saisonfrüchte

27.–

Trockenfleisch Teller

mit Essiggurken

12.–

Grünes Plättli

Hummus, getrocknete
Tomaten, Zaatar, Olivenöl,
Oliven, Trockenfrüchte
und Nussbrot

13.–

Grosses grünes Plättli

Hummus, Baba Ganoush
(Auberginenkaviar), Zaatar,
Olivenöl, Oliven, getrocknete
Tomaten, Trockenfrüchte,
Nussbrot

14.–

+ Zusatz 3 Falafel

17.–

Fleisch-Käse Plättli

Teller mit Käse und Trocken-
fleisch, Essiggurken

16.–

Suppe

Saisonale Gemüsesuppe
vom Markt

6.–

+ Zusatz Käse

8.–

Gemischter Salat

Gemischter Saisonsalat

13.–

Grüner Salat

Grüner Salat vom Markt

6.–

Wrap Falafel

Hummus, Baba Ganoush
(Auberginenkaviar),
Samenmix, Falafel,
Haussose, Dürüm-Brot

10.–

KäseCrock

Toast, Käsescheiben, Senf

5.–

Saisonschnitte

Hummusaufstrich,
Saisongemüse

9.–

Tomme Ziegenmilch

10.–

Tomme Kuhmilch

10.–

Bitte geben Sie an, ob Sie Allergien
oder Intolleranzen haben.

Herkunft des Fleisches: Schweiz.

Hersteller: Laiterie du Mouret,
Fleisch Und Brau, Miss Orient.



SOFT DRINKS

Kaffee, Tee
Mineralwasser
Limonade
Hausgemachter Eistee
3.50
Hausgemachter Mate
Hausgemachte Sirupe
Hausgemachter
Apfelsaft
4.-

BIER VOM FASS

Juscht's Hell / Amber
3 dl 5.- 5 dl 7.-

FLASCHENBIER

Juscht's Ohne Alkohol
5.-
Alpaca Blanche
La Narvale IPA
8.-

CIDRE

Cidre Süss / Trocken
dl 5.- Fl. 25.-

LONG DRINKS

Hugo
8.-
Gin tonic
Braise/Gin/Vodka mate
Moscow/London mule
12.-

ROTWEIN

Imprévu
dl 7.- Fl. 40.-
Gourmandise 22
dl 6.- Fl. 40.-
Gamay
dl 4.- Fl. 20.-

WEISSWEIN / ROSÉ

Pinot blanc
dl 6.- Fl. 35.-
Est-Ouest
dl 6.- bt 40.-
Chasselas
dl 4.- Fl. 20.-
Rosé de Gamay
dl 5.- Fl. 35.-
Prosecco
dl 6.- Fl. 35.-

SCHNAPS

Braise Ingwerlikör
2 cl 5.-
Williamine
Abricotine
2 cl 6.-
Vieille Prune
2 cl 8.-
Absinth
4 cl 6.-

Hersteller: Fleisch Und Brau, Cidrerie du Vulcain, La Braise, Brasserie de la Meute, Pouponne & Loulette, Schlouk, Guilloud.