

# Kleine Karte

11.45 – 23:00, Sonntags bereits ab 11.00

## Salate

	klein	gross
<b>Grüner Salat</b> (vegan)	6.50	10.50
<b>Herbstsalat</b> Grüner, Tofu, Feigen (vegan)	11.-	19.-
<b>Seitanteller</b> mit Coleslaw, Focaccia und Joghurtsauce, auf Wunsch mit scharfer Sauce (vegan)		23.-

## Suppen

<b>Tagessuppe</b> (vegan)	3.50	5.50
<b>Kürbissuppe</b> mit Schlagrahm und Kürbiskernöl (vegan)	5.50	7.50

## Snacks, Vorspeisen

<b>Focaccia Lax:</b> Sandwich mit Rübllilachs, Meerrettich, Kapern und Zwiebeln (vegan)		13.50
<b>Seitan-Kebab</b> im Taschenbrot, mit Joghurtsauce, Coleslaw und grünem Salat, Zwiebeln und scharfer Sauce (vegan)		14.50
<b>Pommes:</b> inkl. 2 Saucen (+1.- jede weitere) Saucen (vegan): Mayo, Ketchup, Currymayo, Scharf, Joghurt	6.-	9.-
<b>Chnolibrot</b> (vegi)		7.-
<b>Apéro:</b> mit Oliven / mit Tomaten und geröstetem Brot	5.50	11.-

## Süsses

<b>Hausgemachtes:</b> siehe Tafel und Abendkarte		
<b>Es Reieli Schoggi</b> Cremant (vegan)		1.-
<b>Glacékugeln:</b> Vanille, Mocca, Schoggi-Chips, Himbeersorbet (vegan), Vanille-Pekan-Caramel (vegan), Schoggi (vegan)		4.-
Pro Kugel dazu Schlagrahm (vegan)		1.-
<b>Eiscafé:</b> Mokka, Ristretto, Pinienkerne, Rum & veganer Schlagrahm (vegi)		12.-
<b>Frappé</b> aus dem Glacekugel Sortiment (vegi/vegan)		9.-
mit Schlagrahm (vegan)		10.-
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und veganem Schlagrahm (vegi/vegan)	9.-	11.-

Bei Fragen zu Allergenen, melde dich beim Personal. Wir verwenden bei tierischen Produkten, Gemüse & Früchten fast ausschliesslich regionale und biologische Produkte.