

# NUMBER ONE • Selection

## Saisonal • frisch

# NUMBER ONE • Selection

## Saisonal • frisch

### Suppe

Erbsencremesuppe · Kräuteröl · Parmesan-Crumble  
Creamy pea soup · herb oil · Parmesan crumble

CHF 6.50

### Salat

Blattsalat · Holunderdressing  
eingelegtes Gemüse · Sonnenblumenkerne  
Leafy salad · elderflower dressing  
pickled vegetables · sunflower seeds

CHF 9.50

Bunte Tomaten · Mozzarella · Basilikum · Oliven-Crumble  
Colourful tomatoes · mozzarella · basil · olive crumble

CHF 10.50

### Vegi

Grünes Risotto · Erbsen · Kefen · grüne Spargel  
Burrata · Pinienkerne  
Green risotto · peas · mangetout · green asparagus  
burrata · pine nuts

CHF 22.50

### Vegan

Zweierlei Hummus (klassisch · Randen)  
gerösteter Blumenkohl · Granatapfelkerne  
Hummus duo (classic · beetroot)  
roasted cauliflower · pomegranate seeds

CHF 22.50

Herkunft Fleisch: Schweiz  
Herkunft Fisch: Norwegen

### Evergreen

Caesar Salad · Lattich · Parmesan-Dressing  
Cherrytomaten · Speck · Croûtons  
Caesar Salad · romaine lettuce · Parmesan dressing · cherry tomatoes  
bacon · croutons

CHF 16.00

• Pouletbruststreifen  
Chicken breast strips

CHF 7.50

Rinds-Entrecôte · Kräuterbutter  
Frühkartoffeln · Frühlingsgemüse  
Beef entrecôte · herb butter  
new potatoes · spring vegetables

CHF 25.50

### Fisch

Sautiertes Lachsfillet · Dill-Rahm-Sauce  
Sautéed salmon fillet · dill cream sauce

CHF 22.50

### Fleisch

Pouletschenkelsteak · Zitronen-Thymian-Jus  
Frühkartoffeln · Frühlingsgemüse  
Chicken thigh steak · lemon-thyme gravy  
new potatoes · spring vegetables

CHF 22.50

### Dessert

Variation aus unserer hauseigenen Patisserie  
A selection from our in-house patisserie

CHF 8.50

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt.