

Hauptspeisen

Gefülltes WeideFutterHähnchen

mit SommerWeizenGrünkernMöhrenFüllung
und Rotkohlsalat FÜR ZWEI pro Person 22,60 €

NUR auf VORBESTELLUNG (2 Stunden)

E, I (WeizenGluten),L



Rumpsteak mit hausgemachter PfefferButter
oder Bibelskircher KräuterGartenSauce,
dazu Gemüse der Saison und

wahlweise OfenKartoffel oder KartoffelSpalten 29,80 €

D,E,



„Mailänder Schnitzel“ vom SchweineLummer

wahlweise OfenKartoffel oder KartoffelSpalten 24,20 €

A,D,E, I (WeizenGluten)



„Mediterranes Ossobuco“

mit hausgemachten Semmelknödeln
dazu einen RoteBeeteSalat (gedünstet) 27,60 €

E,



„Klassische Lasagne“

dazu gemischter Salat 18,50 €

A,D,I (Weizengluten)



Feine Kohlroulade auf SaucenSpiegel

mit frischem KartoffelPüree 19,80 €

D,E,J,L



dergruenegaumen

DARWINSVIELFALT IN GARTEN&KÜCHE

dergruenegaumen

DARWINSVIELFALT IN GARTEN&KÜCHE

Hauptspeisen, auch vegan

Grünes Curry (scharf)

mit Gemüse und GewürzReis, wahlweise

o vegan 15,70 €

o mit HähnchenBollen aus dem Ofen 19,70 €

E,K,L,



Nordischer FischTopf mit geröstetem Weißbrot

für ZWEI Personen Pro Person 22,40 €

für eine Person 22,90 €

B,C,D,E,L,N,(Weitengluten)



Dessert

ApfelCrumble mit MaronenStreusel

für ZWEI pro Person 8,90 €

A,D,I, (WeizenGluten)



SchokoCremeBrulée mit ChampagnerMousse 8,90 €

A,D,I,O,



KäsePlatte mit 6 verschiedenen KäseSorten

und grünem TomatenChutney 12,90 €

D,I (Weizengluten)



A: Eier, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Milch, E: Sellerie, F: SesamSamen, G: SchwefelDioxid und Sulfite, H: Erdnüsse, I: Glutenhaltiges Getreide, J: Lupine, K: SchalenFrüchte, L: Senf, M: SojaBohnen, H: Weichtiere, O: Alkohol)

NEU: Crément

Crément d'Alsace, Michel Fonné

- Brut Blanc Glas 0,1 8,00€ 0,75 36,80€ Handel 12,80€

Winzersekt, Leiss, Württemberg

- Brut, Trollinger Muskat Cuvee
Glas 0,1 9,60€ 0,75 46,80€ Handel 18,80€

Kaffee & Tee

- Die "Kleinen" (Kaffee: Herzmassage)
 - Espresso 2,20€ Doppelter Espresso 3,30€
 - Espresso Macchiato 3,30€ Doppio Macchiato 4,20€
 - Cortado 3,30€ Carajillo 4,50€
 - Baraquito (süße Milch, 43er, Espresso, Milchschaum) 6,90 €
- Die „Grossen“
 - Tasse Kaffee 2,20 € Pott Kaffee 3,20 €
 - Cappuccino 3,20 € Milchkaffee 4,10 €
 - Latte Macchiato 3,20 €
 - Kakao 3,50 € Kakao mit Sahne 4,10 €
 - AfterEight Kakao (mit Minzlikör) 5,40 €
 - Eiskaffee 4,60 €

Alle Kaffees gibt es auch CoffeinFREI (Lavazza) + 0,30 €


- Frischer Minztee 3,20 € frischer Ingwertee 4,20 €
- FrüchteTee, Schwarzer Tee und grüner Tee 2,10 €

Samstag und Sonntag backen wir frische Waffeln ab 15:00 €

Das "Caffé wir backen das" ist normalerweise jedes Wochenende geöffnet.

Vorspeisen – kleine Speisen

KäseLauchSuppe Tasse 8,40€
D,E,L, 

Irish Stew mit frischem Lamm Tasse 9,40€
E,L, 

Leichte Küche

Flammkuchen

- Klassisch mit Speck, Zwiebeln & Piefges 11,90€
- „Schweizer Art“ mit Bergkäse und KirschwasserSchmand
13,60€

A,D,I (Weizengluten). L, O



Mit Ziegenfrischkäse überbackene, gefüllte Rote Beete
auf GrünkernRisotto klein 12,90€ gross 16,90€

D,E,L



Hausgemachtes GriebenSchmalz mit GartenKräutern,
dazu BrotVariationen für 2 Pers. 7,20€ / 4 Pers. 10,40€

D,I(Weizengluten)



Frischer Feldsalat mit Birnen, Nüssen & GranatapfelJus,
dazu wahlweise

- gebratene FasanenBrust oder
- OfenKartoffel mit KräuterSchmand
Klein 12,90€ gross 16,90€

D,E,H,K,L

