



→ SANDWICHES — 11 BIS 14 UHR

Bittersüss vegan	eingelagerter Cicorino rosso, karamellisierte Baumnüsse, New Roots Black Pepper, Trauben-Chutney, Verzasca-Kastenbrot	● 12.–
Funky Fusion	Kalbfleisch-Fleischkäse, mariniertes Kimchi, Gurkenpickles, Miso-Mayonnaise, Baguette	13.–
Skal	geräucherter Lachs aus der BRIDGE-Manufaktur, Gurkenpickles, frittierte Kapern, Dill, Meerrettich-Mayonnaise, Verzasca-Kastenbrot	13.–

EAT — Bottega

→ APÉROPLATTEN FÜR 2 PERSONEN — AB 16 UHR

Apéroplatte vegan	Veganer Cheeze, Chutney, frisches Gemüse, pickled Cicorino rosso, karamelisierte Baumnüsse, getrocknete Demeter-Aprikosen und saisonale Überraschungen	● 21.–
Apéroplatte vegetarisch	Alp-Sbrinz, Tête de Moine, Camembert le Rustique, Chutney, frisches Gemüse, pickled Cicorino rosso, getrocknete Demeter-Aprikosen und saisonale Überraschungen	21.–
Apéroplatte mit Fleisch	Bio Mostbröckli, Hinterschinken und San Pietro Rohschinken, Oliven alla Siciliana, Radiesli, Gurkenpickles und saisonale Überraschungen	23.–
Apéroplatte gemischt	geräucherter Lachs aus der BRIDGE-Manufaktur, Bio-Mostbröckli, Tête de Moine, Chutney, pickled Cicorino rosso, Oliven alla Siciliana, Radiesli, frittierte Kapern und saisonale Überraschungen	25.–

Fleisch — Schweiz
Fisch — Norwegen (ASC- oder MSC-zertifiziert)

Alle Preise in CHF — inkl. MwSt.

● enthält keine glutenhaltige Lebensmittel

● vegan

