



→ SANDWICHES — MO-FR, 11 BIS 14 UHR

<b>Bittersüss</b> vegan	Chicorino Rosso, karamellierte Baumnüsse, New Roots Cheeze, Trauben-Chutney, Verzasca-Kastenbrot	●	12.-
<b>Funky Fusion</b>	Fleischkäse, mariniertes Kimchi, Gurken-Pickles, Miso-Mayonnaise, Steinofenbaguette		13.-
<b>Skal</b>	geräucherter Lachs aus der BRIDGE-Manufaktur, Gurken-Pickles, frittierte Kapern, Dill, Meerrettich-Mayonnaise, Verzasca-Kastenbrot		13.-
<b>Brot Lee</b> Saison-Sandwich	Schweinebraten, eingelegter Rettich, schwarzer Sesam, Koriander, Kimchi-Mayonnaise, Steinofenbaguette		13.-

→ APÉROPLATTEN FÜR 2 PERSONEN — AB 16 UHR

<b>Apéroplatte vegan</b>	Veganer Cheeze, Chutney, frisches Gemüse, pickled Chicorino Rosso, karamellierte Baumnüsse, getrocknete Demeter-Aprikosen und saisonale Überraschungen	●	21.-
<b>Apéroplatte vegetarisch</b>	Alp-Sbrinz, Tête de Moine, Camembert le Rustique, Chutney, frisches Gemüse, pickled Chicorino Rosso, getrocknete Demeter-Aprikosen und saisonale Überraschungen		21.-
<b>Apéroplatte mit Fleisch</b>	Bio Mostbröckli, Hinterschinken und San Pietro Rohschinken 18 Monate, Oliven alla Siciliana, Radiesli, Gurken-Pickles und saisonale Überraschungen		23.-
<b>Apéroplatte gemischt</b>	geräucherter Lachs aus der BRIDGE-Manufaktur, Bio-Mostbröckli, Tête de Moine, Chutney, pickled Chicorino Rosso, Oliven alla Siciliana, Radiesli, frittierte Kapern und saisonale Überraschungen		25.-

Alle Preise in CHF — inkl. MwSt.

● enthält keine glutenhaltige Lebensmittel

● vegan

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

