

AUSNAHME- ZUSTAND

17.10.–28.11.25

vegan mehrgängern

6 Gänge, 75CHF/Person

Jeweils Freitags ab 18:30 Uhr.

Auf Reservation.

05.11.25 *immer wieder
zum vollen Mond*

FENSTER95 / ESTER POLY

Eintopf & Snacks 18–20:00

Konzerte ab 20:00

05.12.25 *immer wieder
zum vollen Mond*

SURPRISE ACT /

CAPSLOCK SUPERSTAR

Eintopf & Snacks 18–20:00

Konzerte ab 20:00

Weitere Infos: restaurant-zent.ch



SNACKS & APÉRO

14:00 ^{bis} 21:00

Lupinen ^{V GF} 3.00

Koriander, Peperoncini & Zitronenzeste

Brot & Dip ^V 6.00

Weisses Bohnenmousse & Paprikaöl

– mit Sauerteigbrot

Röstbrot ^V 9.00

Rauchtofu, eingemachte Gurken & Knoblauch

Austernseitlinge ^{V GF} 13.00

Tempura, Sonnenblumenkernmayo

Alpkäse ^(GF) 14.00

Senf-Crème-Fraîche, Fenchelsamen –
mit Sauerteigbrot

+eingemachte Gurken +3.00

Camembert à deux ^(GF) 19.00

aus dem Ofen, mit Pastis & Salbei

– mit Sauerteigbrot

Patatas ^{(V) GF} 8.00/14.00

Doppelt frittierte Kartoffelschnitze,

mit Salsa & Aioli

Salat ^{V (GF)} 14.00

Chicorée, Pak Choi, Kohlrabi, Shiitake,

Thymian & Pastinakenmousse – mit Sauerteigbrot

Suppe ^(GF) 11.00

nach Tagesangebot – mit Sauerteigbrot

ZIRKUS

18:00 bis 21:00

Tavolata zum Teilen
(2-3 Teller pro Person)

Kapuzinerkresse ^{V GF} 11.00

Pak Choi, Kohlrabi, Mungobohnensprossen, Miso, Sesam

Fenchel ^{V GF} 12.00

Szechuanpfeffer, Chili

Muskatkürbis ^{V GF} 13.00

Koji, Chinakohl, Raps, Senf

Buschbohnen ^{V (GF)} 12.00

Peperoni, Brösmel, Knoblauch

Champignons ^{GF} 15.00

Shiitake, Butter, schwarzer Knoblauch, Thymian

Spitzkabis ^{V GF} 17.00

Haselnuss, Radieschen

Weisse Bohnen ^{(V) GF} 17.00

Kartoffel, Wirz, Estragon, Salbei & Alpkäse

*Bei allen Gerichten wo wir es wichtig finden,
servieren wir unser hausgemachtes Sauerteigbrot
dazu. Oder sonst frage gerne danach.*

BIMBANO

18:00 bis 21:00

für die Kinder

Kinderpasta ^V 8.00

mit Tomatensauce

Patatas ^{V GF} 8.00/14.00

Doppelt frittierte Kartoffelschnitze, Ketchup

*Wir verkochen frisches Gemüse der Saison,
Produkte aus der Region, von Freund*innen
der Natur, die dem Boden Sorge tragen.*

*Bis auf wenige Ausnahmen sind alle unsere
Produkte hausgemacht. Schön seid ihr da, e Guete!*

*Merci an: Horai, Biopartner, Küng & Steiner,
Fungi Futuri, Kooperation Feldmoos, Mühle Hindelbank,
LeguVegu. (Milchprodukte & Eier ausschliesslich CH).*

SOLO

18:00 bis 22:00

nur für Dich

Burger ^V 21.00

Brioche, Pulled Austernseitlinge,
eingemachte Zwiebeln, Mungobohnensprossen, Sesam, Eisbergsalat &
Sonnenblumenkernmayo

+ *Salätli* 26.00

+ *Patatas* 27.00

Eintopf ^{(V) GF} 19.00

Weisse Bohnen, Kartoffel, Wirz,
Estragon, Salbei & Alpkäse

+ *Pasta (Casarecce)* ^(V) 22.00

Salat ^{V (GF)} 14.00

Chinakohl, Pak Choi, Kohlrabi, Mungobohnensprossen, Miso & schwarzer Sesam
– mit Sauerteigbrot

Suppe ^(GF) 11.00

nach Tagesangebot – mit Sauerteigbrot

Patatas ^{(V) GF} 8.00/14.00

Doppelt frittierte Kartoffelschnitze,
Salsa & Aioli

ENCORE

18:00 bis 22:30

zum Abschluss

Schwarzteeglace ^{V GF} 9.00

Dörrquitten & Sesam

Schoggikuchen ^{GF} 6.00

Rüebli-Baumnusskuchen ^V 6.00

^V *vegan* / ^(V) *vegan möglich*
^{GF} *glutenfrei* / ^(GF) *glutenfrei möglich*

*Bei Fragen zu allergenen Zutaten informieren
wir dich gerne. Alle Preise sind in Schweizer Franken
angegeben & enthalten 8.1% MwSt.*