

ZIRKUS

Tavolata

*Gerichte für die Mitte des Tisches:
pro Person empfehlen wir 2-3 Teller*

Brot **8.00**

Sauerteigbrot mit weissem Bohnenmousse
& Paprikaöl

& Chäs **11.00**

Alpkäse mit Senf-Crème-Fraîche, Fenchelsamen,
Brunnenkresse & Hefetoast

Gougères **15.00**

Gruyère-Windbeutel mit Apfeldicksaft
& Rosmarin

Salade Rouge **9.00**

Trevisio Rosso, Castelfranco, Randen,
Radiesli, Meerrettich, Tamari & Sesam

Pissaladière **16.00**

Weizensauerteig mit karamellisierten Zwiebeln,
Federkohl, Weisskabis, Hatcho-Miso &
getrockneten Oliven

Camembert à deux **19.00**

Camembert aus dem Ofen mit Pastis,
Salbei & Sauerteigbrot

Josefsmuschel **13.00**

gebratene Pastinaken und Austernseitlinge
mit Rapssamen & Nori-Rauchtofu-Sauce

Patatas **8.00 / 14.00**

Doppelt frittierte Kartoffelschnitze,
mit Aioli & Salsa

SOLO

Nach Tagesangebot:

die Suppe **11.00**

mit Sauerteigbrot

Lavasheria **17.00**

2 gefüllte Weizenfladenbrote

die Pasta **21.00**

Extra grosse Portion **+4.00**

das Andere **23.00**

Extra grosse Portion **+4.00**

BURGER

Veganes Brioche, Panisse, Rotkraut,
marinierte Randen, Radieschen,
vegane Sonnenblumenkernmayo.

mit Salat **26.00**

mit Patatas **27.00**

BIMBANO

Kinderpasta **8.00**

mit/ohne Tomatensauce

Patatas **8.00**

Doppelt frittierte Kartoffelschnitze, Ketchup

ENCORE

Green Dreams **7.00**

Pistazieneis, schwarzer Sesam

Tresse Perdue **13.00**

Butterzopf mit Vanille-Crème-Fraîche & Apfel

Hausgemachte Kuchen **6.00**