

SPEISEKARTE

Speisen

Apéro DUPONT

Auberginenpüree, Rinds-Tatar,
Tomaten-Brot, Chorizo, Oliven, Käse, Brot

Eggplant puree, beef tartare, tomato bread,
chorizo, olives, cheese, bread

fleisch

30.-

Apéro DUPONT

Auberginenpüree, Burrata, Tomaten-Brot,
eingelegte Peperoni, Oliven, Käse, Brot

Eggplant puree, burrata, tomato bread,
pickled peppers, olives, cheese, bread

vegi

30.-

Gerösteter Blumenkohl und Aubergine,
Sojajoghurt, Tahini, Röstbrot**

Roasted cauliflower and eggplant, soy yogurt,
tahini, toasted bread**

17.-

Burrata, confierte Tomate,
eingelegte Peperoni, Basilikumöl*

Burrata with confit tomato, pickled peppers, basil oil*

18.-

Bretonische Calamari fritti,
Peperoncini-Limetten-Mayo

Fried Bretonic Calamari with Peperoncini-Lime-Mayo

24.-

Tatar vom Rind, Röstbrot

Beef tartare, toasted bread

21/36.-

Aubergine paniert, Burrata, Limette,
Hasselback-Kartoffeln*

Breaded eggplant, burrata, lime, Hasselback potatoes*

34.-

Wurstsalat DUPONT:

Gebackene Cervelat, Käsesalat, Pommes Frites

Sausage Salad DUPONT

Fried cer ervelat, cheese salad, french fries

22.-

Dessert

Blaubeer Streuselkuchen**

Blueberry cake with crumble**

9.-

Mousse au Chocolat, Salzkaramell

Chocolate mousse, salted caramel

12.-

Cheesecake Brûlée, Petit-Beurre, Beeren

Cheesecake brûlée, short bread, berries

14.-

*vegetarisch / vegetarian **vegan

Rindfleisch: Irland. Schweinefleisch: Schweiz.

Salsiccia: Schweiz. Geflügel: Schweiz. Fisch & Meeresfrüchte:
Nordostatlantik FAO 27.

Beef: Ireland. Pork: Switzerland.

Salsiccia: Switzerland. Poultry: Switzerland.

Fisch & Seafood: North-east-atlantic FAO 27.