



Small Point's

Knoblauchbrot Bella Italia	11.-
Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum	
Hummus	13.-
Joghurt, Pitabrot	
Apero Trio	18.5
Oliven, Pecorino, Salametti	
Flammkuchen Elsässer Art	19.5
Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	
Flammkuchen Vegan	19.5
Bio Gemüse	

Vorspeisen

Grüner Marktsalat	11.-
Tomaten, Croutons, Sprossen	
Kalte Gurken- Honig- Joghurt Suppe	13.5
Kresse	
Grillgemüsetatar geräuchert	19.5
Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	
Black Tiger Crevetten	23.-
Knoblauch, Zitronen, Petersilien, Chili, gerösteten Brot	
Rindstatar	24.5
Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Preise Inkl. MwSt.



Hauptgänge

Grillgemüsetatar geräuchert Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	32.-
Hausgemachte Ravioli Gefüllt mit Limonen- Melisse, Frischkäse Zitronen Butter, Cherry Tomaten	36.5
Veganer Burger Crispy Chickeriki Patty, Kurkuma Bun, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Black Garlic Soy Sauce, Bratkartoffeln	38.5
Caesar Salad Point Lattich, Poulet, Speck, Pecorino und Croutons	34.5
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	39.-
Schweinskotelett Cordon Bleu Bergkäse, Bauernschinken, Spinat, Bratkartoffeln	39.-
Burger Pulled Pork Randen Bun, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Bratkartoffeln	39.5
Tagliata von der Kalbsflanke Rucola, Bratkartoffeln, Pecorino, Salsa Verde	48.-
Terjyaki Lachs Avocado- Mango Salsa, Burrata, Kresse	39.-

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.



Bambini

Susi und Strolch 10.-
Spaghetti, Tomatensauce

Road Runner 12.5
Poulet Schnitzel paniert, Spinat, Bratkartoffeln

Nemo 12.5
Fischstäbli, Pastinaken- Kartoffelstampf, Spinat

Dagobert Duck Fake Goldbarren 12.5
Vegane Nuggets, Bratkartoffeln

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Ich verspüre die Macht in Mir, einen kleinen Gluscht und eine gewisse Gier, ohhh was brodelt da in Mir??

Werfe einen Blick in unsere Dessert & Glace Karte und besiege die Macht in Dir.



Dessert

Tiramisù

Löffelbiscuits, Mascarpone Crème, Strega, Espresso

15.-

Sommerbeeren Trifle

Vanillecreme, Beeren, Crumble

12.5

Lava Törtchen

Vanille Glace, Crumble

15.-

Preise Inkl. MwSt.

Preise Inkl. MwSt.



Hochwertige und Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unseren Einkauf und das tägliche Kochen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten die Allergien und Intoleranzen herfuhr rufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gern.

Gemüse: Wir beziehen die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Schweiz. Zum Beispiel von Mundo Früchte und Gemüse aus Rothenburg oder von Gemüsebauern aus der Region.

Eier: Wir verwenden nur Schweizer Eier.

Brot und Backwaren: Stammen aus der Schweiz von der Firma Hiestand, ausser es ist anders gekennzeichnet.

Pita Brot: Italien

Käse: Schweiz, Italien

Fleisch:	Kalb	Schweiz
	Rind	Schweiz / Uruguay / Paraguay
	Schwein	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Salametti	Schweiz
	Wild	Schweiz / Österreich

Fisch:	Forelle	Schweiz, Sattel
	Lachsforelle	Schweiz, Sattel
	Saibling	Schweiz, Sattel
	Lachs	Norwegen / Schottland
	Zander	Schweiz / Estland / Russland
	Egli	Schweiz / Estland
	Wolfsbarsch	Griechenland / Spanien
	Black Tiger Crevetten	Vietnam

Zutaten: Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Alkoholabgabe: Bier und Wein darf ab dem 16. Lebensjahr und Spirituosen ab dem 18. Lebensjahr gekauft und konsumiert werden. Wir behalten uns vor einen amtlichen Ausweis zu verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.