

## veganer Start

<b>Kürbissüppchen mit geheimen Gewürzen</b> Kartoffeln, Sellerie und Kürbissen aus Otelfingen, Kürbiskernenöl	9.50	19.50
<b>herbstliche Pilzsuppe</b> aus Austernseitling, Champignons, Eierschwämmchen und Kräutern	9.50	19.50
<b>Dein Snack</b> für de Gluscht: frittierte Calamaresringe (pflanzlich), Sauce Tartar. Probieren!	5.00	
<b>Eva`s Herbstteller</b> Tranchen vom Räuchertofu, Brötchen mit No Muh-Käse, Ofentrauben, Salat,	12.50	22.50
<b>Chabissalat mit Chümmel</b> angerichtet auf saisonalen Blattsalaten, 7.00 / mit gebratenem Rauch-Tofu	8.50	
<b>Randen Carpaccio beträufelt mit Kürbiskernen-Öl</b> Apfel-Fenchel-Salat und geröstete Plnienkernen	12.50	
<b>lauwarmer Salat aus Bohnen und Blumenkohl</b> an milder Senfdillsauce, Baumnüsse als Garniture	8.00	
<b>Nüsslisalat Variationen</b> Natur 8.00 / mit Räuchertofu Würfeln und Croutons 11.50 / mit Eierschwämmchen 12.50 / mit lauwarmen Champignons 12.50		
<b>Drunter-und-Drüber-Salat</b> Der „Gemischte“ nach Lägerstübli Art, vegane Hausdressing	9.50	
<b>Wurstkäse-Salat nach Bopplisser Art</b> Der Beliebte! Vegan Cervelat, rezenter No Muh, Salatgarnitur, Pommes Frites.	19.50	

## Herbstgerichte Wild Passion

<b>magischer Herbstteller</b> Ragout aus frischen Pilzen, hausgemachte Spätzli, reichhaltige Herbst-Gemüseauswahl, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre		26.80
<b>Polenta bianca nach Art der schönen Fee</b> mit einem Ragout aus Maroni, Kürbis, Trauben, Schalotten, Kräutern und Ahornsirup.		24.50
<b>Geschnetzeltes „Wild Spirit“</b> aus Bio-Dinkel-Seitan-Geschnetzeltem (Engel Tofu) und frischen Eierschwämmchen, hausgemachte Spätzli, Kürbisschnitze und Rosenkohl mit Orangen, Apfel mit Preiselbeeren		27.50
<b>Seitanburstfilet an Wildpreiselbeerensauce</b> dazu hausgemachte Spätzli, Kürbisschnitze und Rotkraut mit Maroni, gefüllter Apfel Konfitüre		27.50
<b>grosse schwäbische Ravioli nach Hausfrauen Art</b> mit Tomatensugo und gebackenen Zwiebelringen	12.50	25.50

## vegan für d`Chind!

Nüdeli an Tomatensauce 9.50 / Wurst mit Pommes oder Nüdeli 12.50 / hausgemachte Seitan-Nuggets mit Pommes 12.50 / Schnipo 12.50 / A la Carte Gericht - Preis auf Anfrage