



BAR BITES

17.00 - 21.30



All dishes on our menu are designed to share.
Choose your favorites, sit back, relax, talk to your neighbors and let serendipity guide your evening.

Bio Joseph Brot | 6,00

Served with organic raw milk herbs butter

Bio Joseph Brot supplement | 5,00

Hummus | 14,00

With roasted butternut squash with pumpkin seed pesto served with organic bread from Joseph Brot

Harissa french fries | 9,00

With tahini mayo, smoked paprika and spring onions

Fried halloumi | 14,00

With Granny Smith apples, chili flakes, and honey

Simple green salad | 10,00

With poached pears, caramelized nuts, and pear vinaigrette

Charcuterie platter | 20,00

Assorted cured meats served with pickles, mustard, horseradish, and Bio Joseph Brot

Soup of the Day | 6,00

Herb roasted nuts | 5,00

With a pinch of cayenne and honey

Marinated olives | 5,00

Cantabric anchovies | 14,00

Served with toasted Bio Joseph Brot, grated tomato, garlic, sea salt and extra virgin olive oil

Chicken wings | 14,00

With cabbage, carrot coleslaw and siracha mayo

Serrano ham | 14,00

With olives and mature alpine cheese

Vegetarian sandwich | 14,00

With roasted eggplant, peppers, zucchini, onions, arugula, melted francine die rundi and sweet potato fries

Cheese platter | 20,00

Assorted artisanal organic raw milk cheeses from Jumi served with dried fruits, honey, fig mustard served with Bio Joseph Brot

Desserts

Gluten free brownie | 10,00

With hazelnuts served with vanilla ice cream

Churros | 11,00

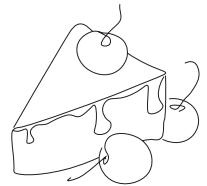
With miso caramel sauce

Organic chocolate sour cherry cake | 7,00

With extra virgin olive oil & salt flakes

Cheesecake | 10,00

With berries



Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know
All prices include VAT

 Vegan

THE LIVING KITCHEN





BAR BITES

17.00 - 21.30



Alle Gerichte auf unserer Speisekarte sind zum Teilen gedacht. Wähle deine Favoriten aus, lehn dich zurück, entspann dich, tausch dich mit deinem Sitznachbar aus und lass den Abend vom Zufall leiten.

Bio Joseph Brot | 6,00

Mit Bio-Rohmilch-Kräuterbutter serviert

Bio Joseph Brot Beilage | 5,00

Hummus | 14,00

Mit geröstetem Butternuss-Kürbis und Kürbiskern Pesto, serviert mit Bio-Brot von Joseph Brot

Harissa Pommes Frites | 9,00

Mit Tahini-Mayo, geräuchertem Paprika und Frühlingszwiebeln

Gebratener Halloumi | 14,00

Mit Granny-Smith-Äpfeln, Chiliflocken und Honig

Simpler grüner Salat | 10,00

Mit pochierten Birnen, karamellisierten Nüssen und Birnen-Vinaigrette

Charcuterie-Platte | 20,00

Verschiedene Wurstsorten, serviert mit Essigurken, Senf, Meerrettich und Bio-Brot von Joseph Brot

Tagessuppe | 6,00

Geröstete Nüsse | 5,00

Mit einer Prise Cayennepfeffer und Honig

Marinierte Oliven | 5,00

Kantabrische Sardellen | 14,00

Mit getoastetem Bio-Brot von Joseph Brot, geriebener Tomate, Knoblauch, Meersalz und extra nativem

Chicken wings | 14,00

Mit Karotten & Krautsalat und Sriracha-Mayo

Serrano Schinken | 14,00

Mit Oliven und gereiftem Alpkäse

Vegetarisches Sandwich | 14,00

Mit gerösteten Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Rucola, geschmolzenem Francine die rundi Käse und Süßkartoffelpommes

Käseplatte | 20,00

Verschiedene handwerklich hergestellte Käsesorten von Jumi, serviert mit Trockenfrüchten, Honig, Feigensenf und Bio-Brot von Joseph Brot

Desserts

Glutenfreier Brownie | 10,00

Mit Haselnüssen, serviert mit Vanilleeis

Churros | 11,00

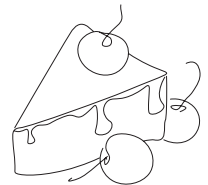
Mit Miso-Karamellsauce

Bio Schoko Sauerkirsch Kuchen | 7,00

Mit extra nativem Olivenöl und Salz Flocken

Cheesecake | 10,00

Mit Beeren



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unseren Chefkoch oder Sidekick

 Vegan

THE LIVING KITCHEN

