

À la carte

„100% BIO, bewusst und nachhaltig“

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Produkte sind zu 100% BIO-Qualität

Fleisch und Fisch - Herkunft Schweiz
Brot – Herkunft Schweiz
Glutenfreies Brot – Hausgemacht (CH)
Kaffegebäck – Hausgemacht (CH)

Preise in CHF.- inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Tapas

Dörrpflaumen im Speckmantel (glutenfrei)	9
Albondigas Hackfleischbällchen, Tomatensauce (glutenfrei)	10
Crunchy Poulet	11
Gemischte Kroketten Bananenkrokette, Rüeblikrokette, Kartoffel-Käsekrokette (glutenfrei)	10
Falafel (Kichererbsenbällchen) (glutenfrei, vegan)	7
Patatas Bravas Böse Kartoffeln, rassige Sauce (glutenfrei, vegan)	8
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	9
Gemischte Pilze al Ajillo (glutenfrei, vegan)	9.5
Eingelegte Oliven (glutenfrei, vegan)	8

Tapas Variation

(ohne Crunchy Poulet)	
die Küche bereitet gerne ein wenig von allem zu (auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)	
klein	37
gross	46
Auf Wunsch mit Crunchy Poulet	+ 11

Alle unsere Tapas ausser der Falafel sind hausgemacht

Salate

Gemischte Blattsalate 10
(glutenfrei, vegan)

Bunt assortierter Salat 13
(glutenfrei, vegan)

Chrüsümüsi - Salat 15
Chicorée, Chinakohl, Nüsse, Dörrfrüchte
Orangen-Ingwer-Dressing
(glutenfrei, vegan)

Nüsslisalat 14
Ei, Knoblauchcroutons + 2
Ei, Speck, Knoblauchcroutons + 4

Grosser Salatteller 26
Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,
Hülsenfrucht- und Quinoasalat
(glutenfrei, vegan)

Vorspeisen

Karotten – Ingwer – Suppe 14
Ingwerhaar
(glutenfrei, vegan)

Tagessuppe 9.5
(glutenfrei, vegan)
mit Schlagrahm 11

Rindstatar
Handgeschnitten, hausgemachte Sauce
80 Gramm (Vorspeise) 19
160 Gramm (Hauptgang) 32
(glutenfrei)

Kürbis-Baumnusstatar
Hausgemachte Sauce
80 Gramm (Vorspeise) 14
160 Gramm (Hauptgang) 27
(glutenfrei)

Beide Tatar servieren wir mit getoastetem
Hausbrot.
Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot

Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

Gnocchi – Tomaten 27
Tomatenrahmsauce, Parmesan

Gnocchi – Pesto 29
Pesto der Saison, Pinienkerne

Gnocchi – Gorgonzola 30
Rahm, Gorgonzola, pochierte Birnen,
Nüsse

Gnocchi – Forelle 31
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,
Zitronen-Safranrahmsauce

Hauptspeisen Fleisch

Hausgemachtes Kalbs - Cordon Bleu 49

Gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse,
buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Lamm - Tajine

Marokkanisches Eintopfgericht
Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei)

Beilage nach Wahl

1 Person 38

2 Personen 72

Cut of the day 200 Gramm Tagespreis

(Fragen Sie den Service)

Rotwein-Schalotten-Butter,
buntes Mischgemüse
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Kalbsleberli 44

Balsamicosauce, buntes Mischgemüse
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Hauptspeise Fisch

Pochierte Lachsforellenfiletröllchen 44

Zitronen-Safran-Rahmsauce
Blattspinat
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rösti, Dinkel-Linguine, Couscous, Pilaw-Reis
Pommes Frites, Bunt assortierter Salat

Hauptspeisen Vegetarisch/Vegan

Gemüse-Tajine

Marokkanisches Eintopfgericht
Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei, vegan)

Beilage nach Wahl

1 Person	32
2 Personen	59

Paniertes Randenschnitzel	35
---------------------------	----

Kräuterdip
buntes Mischgemüse
(vegan)
Beilage nach Wahl

Für unsere zukünftigen Stammgäste

Grüner Salat	6
Rüeblisalat	6
Tagessuppe	6

Wähle aus unserer Gnocchikarte:

Gnocchi vegetarisch	13
Gnocchi mit Fleisch/Fisch	16

Tages Pasta mit Hackbällchen und Tomatensauce	16
--	----

Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern)	0
--	---

SchniPoGrüSaMiSiGla	23
---------------------	----

(Schweinsschnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,
mit Sirup & Glace)

Info: Fast alle unsere Speisen bieten wir für Kinder
unter 12 Jahren zum reduzierten Preis an.

Desserts

Röteli-Parfait 16

Sauerkirschenkompott, Schlagrahm
(glutenfrei)

Öpfelchüechli 14

Vanillesauce, Schlagrahm

Schoggichueche, Schlagrahm 12

(glutenfrei)

Chrüsümüsi - Dessert 15

Schoggimousse, Meringue,
Mascarponecrème, Sauerkirschenkompott
Schlagrahm

Mini-Caramelchöpfli, Schlagrahm 8

(glutenfrei)

Apfel – Vanille – Chnuspercrème 11

(vegan)

Traube-Dessert-Komposition 29

Für 2 Personen
kleine Auswahl unserer hausgemachten
Dessert-Spezialitäten

Diverse **Rahmglacés und Sorbets** 5/ Kugel

Aus der Manufaktur Glatsch Balnot, Surava GR

Portion Schlagrahm 1.5
(glutenfrei)

Verzicht für den guten Zweck (Spende an den Verein sorebo)

Ich verzichte heute (Spende) 15

Kein Hunger mehr (Spende) 50

Eine ordentliche Portion (Spende) 100