

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)

Kaffeegebäck – 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)

Chrüsimüsi - 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 Lachsforellenfiletrollchen 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

Rüebli Salat 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 Sauerkirschenkompott, Schlagrahm (glutenfrei)	16
Öpfelchüechli Vanillesauce, Schlagrahm	14
Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrüsimüsi - Dessert Schoggimousse, Meringue, Mascarponecrème, Sauerkirschenkompott Schlagrahm	15
Mini-Caramelchöpfli , Schlagrahm (glutenfrei)	8
Apfel – Vanille – Chnuspencerème (vegan)	11
Traube-Dessert-Komposition Für 2 Personen kleine Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten	29
Diverse Rahmglacés und Sorbets Aus der Manufaktur Glatzsch Balnot, Surava GR	5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5
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