

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
Radiesli, Rucola-Sprossen
Zitronen-Dressing
(glutenfrei, vegan)

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

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

Vorspeisen

Spinat – Zitronen – Suppe (glutenfrei, vegan)	14
---	----

Tagessuppe (glutenfrei, vegan)	9.5
mit Schlagrahm	11

Karotten-Nuss-Tatar	
Hausgemachte Sauce	
80 Gramm (Vorspeise)	14
160 Gramm (Hauptgang)	27
(glutenfrei)	

Das 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

Erbsen-Falafel 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 16
und Tomatensauce

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, alkoholhaltig)	16
Öpfelchüechli Vanillesauce, Schlagrahm	14
Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrüsimüsi - Dessert Schoggimousse, Meringue, Mascarponecrème, Sauerkirschenkompott Schlagrahm	15
Mini-Caramelchöpfli , Schlagrahm (glutenfrei)	8
Apfel – Vanille – Chnusercrème (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

Wer wir sind und weiterführende Informationen über unseren Verein, können Sie im vorderen Teil der Speisekarte entnehmen.