

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	8.—
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
Tagessuppe	9.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladen-Küchlein) glutenfrei	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	11.—

MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	5.—
Brot, Confiture, Butter	5.—
Müesli maison glutenfrei, auf Wunsch vegan	6.—/10.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	8.—
Brunch (dimanche de 10.00–14.00) Produits de la région à discrétion. Ein warmes Getränk inklusive.	30.—

Bei Allergien und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.
En cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre disposition
pour tout renseignement.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert.
Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine suisse. Les exceptions sont indiquées.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.
Tous les prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

ENTRÉE VORSPEISE

Marinierter Bündner Lachs mit
Barba di frate, Dashi und Sesam

–

Saumon des Grisons mariné, barba
di frate, dashi et sésame

18.–

Kleines Wildkräuter-Omelett mit
Kräuterquark

–

Petite omelette aux herbes
sauvages et séré

14.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Lammrollbraten (Ferme des Advins), Bratkartoffeln mit Brennessel und Dörrpflaumen, Limetten-Minze-Sauce und Dattel-Wildkräuter-Elixier –
Rôti roulé d'agneau (Ferme des Advins), pommes de terre sautées à l'ortie et aux pruneaux séchés, sauce au citron vert et à la menthe, élixir aux dattes et aux herbes sauvages
42.–

Tofu-Radieschen-Spiess mit Bärlauch-Buchweizen, Rüepli und pikantem Körner-Caramel –
Brochette de tofu et de radis, sarrasin à l'ail des ours, carottes et caramel aux graines et au piment
31.–

DESSERT
NACHSPEISE

Berliner mit Crème Patissière-Füllung und caramelisierter Apfelsauce
–
Boule de Berlin farcie à la crème patissière, sauce aux pommes caramelisées
14.–

Rosenwasser-Malabi mit Blutorange und Pistazien
–
Malabi à l'eau de rose, orange sanguine et pistaches
12.–