

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. (Take away: 15 pièces surgelées à 13.50)	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

Burratina mit grillierten Trauben,
Verjus und Mandeln
—
Burratina, raisins grillés, verjus et
amandes
15.—

Bündner Lachstatar mit Gurke, ein-
gemachten Senfkörnern und Blini
—
Tartare de saumon des grisons,
concombre, graines de moutarde
au vinaigre et blini
18.— / 42.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Knusprige Entenbrust (F) an
Zitronen-Grüntee-Sauce,
Japanischer Reis mit fermentierten
Pflaumen, Sesam-Kürbisschnitz
und eingelegte Shitake –
Poitrine de canard (F) croustillante,
sauce au citron et au thé vert, riz
japonais aux prunes fermentées,
tranche de courge au sésame
et shitakes marinés
39.–

Gefüllte Ofentomate auf Buch-
weizen-«Risotto», Feta-Joghurt und
Kürbiskern-Oliven-Knusper –
Tomate farcie au four, «Risotto» de
sarrasin, yaourt à la féta et crumble
aux graines de courge et aux olives
32.–

DESSERT
NACHSPEISE

Lavendel-Crème brûlée mit Honig
–
Crème brûlée à la lavande, miel
11.–

Chou au craquelin mit weisser
Schokoladen-Füllung, Brombeer-
Kompott und Pistazien
–
Chou au craquelin à la crème de
chocolat blanc, compote de mûres
et pistaches
13.–