

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

Geräucherte Peperoni-Suppe mit
Oliven-Körner-Brötchen

–

Soupe de poivrons fumés, petit pain
maison aux olives et aux graines
14.—

«Maiale tonnato Lindenegg»
(fein aufgeschnittener Bio-
Schweinsbraten mit caramelisier-
tem Fenchel, Sauce aus Bündner
Lachs und Pickles)

–

«Maiale tonnato Lindenegg» (rôti de
porc bio, fenouil caramélisé, sauce
au saumon des grisons et pickles)
17.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Pouletschenkel (Bargen) an
Thymian-Zitronen-Safran-Sauce,
geschmorte Kartoffeln und
geröstete Feigen, Mandel-Knusper

–

Cuisse de poulet de Bargen, sauce
au citron, thym et safran, pommes
de terre braisées, figues grillées et
amandes croustillantes

38.–

Sesam-Feta mit Kokos-Tomaten-
Limetten-Reis, Kurkuma-Blumen-
kohl und Dattel-Chutney

–

Féta au sésame, riz à la noix de
coco, aux tomates et au citron vert,
chou-fleur au curcuma et chutney
aux dattes

32.–

DESSERT
NACHSPEISE

Lavendel-Amaretti mit Fior di Latte-
Eis und Zwetschgen-Kompott

–

Amaretti à la lavande, glace Fior di
Latte, compote de pruneaux

12.–

Cannoli siciliani mit Ricotta-
Pistazien-Füllung und Honig

–

Cannoli siciliani farci à la ricotta et
aux pistaches, miel

11.–