

## KLEINE KARTE

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

## MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	5.—
Brot, Confiture, Butter	5.—
Müesli maison	6.—/10.—
glutenfrei, auf Wunsch vegan	
Pão de queijo	8.—
6 pièces, glutenfrei. (Take away: 15 pièces surgelées à 13.50)	
Brunch (dimanche de 10.00–14.00)	30.—
Produits de la région à discrétion. Ein warmes Getränk inklusive.	

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

Salziges Madeleine mit  
geräuchertem Joghurt und  
Salzzitrone

–

Madeleine salée, yaourt fumé  
et sauce aux citrons confits  
12.—

Gitzi-Leber-Creme (Mont Tramelan)  
und geräucherte Entenbrust (F) mit  
knuspriger Sauerteig-Focaccia und  
Pickles

–

Pâté de foie de chevreau (Mont  
Tramelan), magret de canard fumé  
(F), focaccia croustillante au levain  
et pickles  
17.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Bündner Bio Rindfleisch-Ragout mit  
Bieler Capuns, geröstetem Wurzel-  
gemüse und Lauchheu

–

Ragoût de viande de boeuf bio des  
grisons, capuns biennois, légumes  
racines grillés et foin de poireaux

39.–

Maroni-Crêpe mit Wirsing-Apfel-  
Pilz-Füllung, in Verjus eingelegten  
Trauben, Pecorino und Nüssen

–

Crêpe aux marrons farcie au chou  
de Milan, aux pommes et aux cham-  
pignons, raisins au verjus, pecorino  
et noix

34.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Weisse Schokoladen-Matcha-Tarte  
mit süssen Quitten

–

Tarte au chocolat blanc et au  
matcha, coings au sirop

11.–

Caramelisierte Apfelschnitte mit  
Crème patissière

–

Galette aux pommes caramélisées  
et crème patissière

13.–