

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	2.50
Pain au chocolat	4.—
Croissant ou pain, confiture, beurre	6.—
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, Fisch und Brot. Ausnahmen werden deklariert.

Toutes nos viandes, nos poissons et notre pain 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

Käse-«Croquetas» mit Kimchi und
Roquefortmousse

–

«Croquetas» au fromage, kimchi
maison et mousse au roquefort
14.–

Bündner Bio Rinds-Tatar mit Re-
is-Chips, Meerrettich-Szechuan-Öl
und eingelegten grünen Tomaten

–

Tartare de boeuf bio de Grisons,
chips de riz, huile au raifort et au
poivre de Sichuan et tomates vertes
confites

20.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Bio Lamm-Haxen (CH) mit Bohnen-Kartoffelstampf, Barba di frate und weissen Spargeln an Safran-Kräuter-Sauce –
Jarret d'agneau bio (CH), écrasé de pommes de terre aux haricots blancs, barba di frate et asperges blanches à la sauce au safran et aux fines herbes
42.–

Grillierte Bieler Austernseitlinge mit Ziegenfrischkäse und geräucherten Randen, Polentasticks und Erdnuss-Bärlauch-Pesto –
Pleurotes biennois grillés, fromage de chèvre frais, betteraves fumées, bâtonnets de polenta et pesto à l'ail des ours et aux cacahuètes
35.–

DESSERT
NACHSPEISE

Pekan-Bitterorangen-Baklava
–
Baklava aux noix de pécan et à l'orange amère
12.–

Schokoladen-Profiteroles
–
Profiteroles au chocolat
13.–