

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	
Affogato (Glace Fior di Latte maison)	8.50
Sélection de fromages, noix, fruits secs	11.—

MATIN

Croissant	2.50
Pain au chocolat	4.—
Croissant ou pain, confiture, beurre	6.—
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, boissons exclues	

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

Grilliertes Rehmedaillon mit
Maroninockerl, sautierten Bieler
Pilzen und Weissweinschaum

–

Médaillon de chevreuil grillé,
quenelle aux marrons, pleurotes
Biennois sautés et espuma au vin
blanc
18.—

Caramelisierter Butternuss mit
geräuchertem Burrata,
Kürbiskern-Nüssler-Pesto und
Oliven-Crunch –

Courge butternut caramélisée, bur-
rata fumée, pesto aux graines
de courge et à la doucette, crumble
à l'olive
16.—

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

«Suure Mocke» aus Bündner Bio-Rind mit Guanciale und Silberzwiebeln, geschmorte Endivien mit Hirse und geröstetem Buchweizen, schwarze Knoblauch-Espuma – Rôti de boeuf bio des Grisons mariné au vinaigre, guanciale et oignons grelots, endives braisées, millet, sarrasin croustillant et espuma à l'ail noir
39.–

Kartoffelknödel mit Rüebli- und Lachs-füllung, Dill-Crème fraîche und panierte Schwarzwurzeln – «Knödel» de pommes de terre farci aux carottes façon saumon, crème fraîche à l'aneth et salsifis pané
35.–

DESSERT
NACHSPEISE

Kiwi-Carpaccio mit Kokos-Milchreis –
Carpaccio de kiwi, riz au lait de coco
12.–

Bienmesabe canario mit Vanille-glace –
Bienmesabe canario, glace vanille
13.–

Bio-Käseplättchen mit Süsswein nach Tagesangebot –
Sélection de fromages bio, vin doux selon l'offre du jour
19.– / 11.– (ohne/sans vin)