

## 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.—
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 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, boissons exclues	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

Sambusa-Teigtasche mit Bündner  
Bio-Rindfleisch-Füllung und  
Habanero-Chilisauce –  
Sambusa farcie à la viande de boeuf  
bio des Grisons, sauce aux  
piments habanero  
18.—

Geräucherte weisse Spargeln mit  
Miso-Ajo blanco, Sherry-Essig,  
Kurkuma-Orangen-Öl und  
gerösteten Mandelblättchen –  
Asperges blanches fumées, ajo  
blanco au miso, vinaigre de  
sherry, huile à l'orange et au  
curcuma et amandes grillées  
16.—

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Bio-Rindshohrücken-Streifen auf  
Siedfleisch-Bohnen-Feuertopf mit  
Cime di rapa, Petersilienpesto und  
Knusper-Brot –

Tranche d'entrecôte parisienne  
de boeuf bio, potée de haricots et  
bouilli au feu, cime di rapa, pesto  
de persil et pain croustillant  
43.–

Rösti mit Spargel-Rhabarber-  
Gemüse, Bärlauch-Quark,  
grillierten Radisli und Wildkräutern  
–

Rösti, asperges vertes et rhabarbe,  
séré à l'ail des ours, radis grillés  
et herbes sauvages  
35.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Churros mit Zimtzucker, Apfelmus  
und Schokoladensauce –  
Churros au sucre à la cannelle,  
compote de pommes et sauce  
au chocolat  
12.–

Rhabarberkompott mit Vanille-  
crème und Haselnusscrumble –  
Compote de rhubarbe, crème à la  
vanille et crumble de noisettes  
11.–

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