

À la carte

Alle unsere Produkte sind in Bio-Qualität

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch und Fisch - Herkunft Schweiz
Crevetten – Herkunft Vietnam (Aquakultur, BIO-Zertifiziert)
Brot – Herkunft Schweiz
Glutenfreies Brot – Hausgemacht (CH)
Kaffeegebäck – Hausgemacht (CH)

Preise in CHF.- inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Tapas

Dörrpflaumen im Speckmantel (glutenfrei)	9
Albondigas Hackfleischbällchen, Tomatensauce (glutenfrei)	10
Crunchy Poulet	11
Gemischte Kroketten Bananenkrokette, Rüblikrokette, Kartoffel-Käsekrokette (glutenfrei)	10
Falafel (Kichererbsenbällchen) (glutenfrei, vegan)	7
Patatas Bravas Böse Kartoffeln, rassige Sauce (glutenfrei, vegan)	8
Gambas al Ajillo Knoblauchcrevetten (glutenfrei)	11
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	9
Gemischte Pilze al Ajillo (glutenfrei, vegan)	9.5
Eingelegte Oliven (glutenfrei, vegan)	8
Tapas Variation (ohne Crunchy Poulet und Gambas al Ajillo) die Küche bereitet gerne ein wenig von allem zu (auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)	
klein	37
gross	46
Auf Wunsch mit Crunchy Poulet	+ 11
Auf Wunsch mit Gambas al Ajillo	+ 11

Alle unsere Tapas ausser der Falafel sind hausgemacht

Salate

Gemischte Blattsalate 10
(glutenfrei, vegan)

Bunt assortierter Salat 13
(glutenfrei, vegan)

Chrüsimüsi-Salat 16
Radieschen, Frühlingszwiebeln, Sprossen
Zitronen-Vinaigrette
(glutenfrei, vegan)

Grosser Salatteller 23
Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,
Hülsenfrucht- und Quinoasalat
(glutenfrei, vegan)

Vorspeisen

Jungspinatsuppe mit Kokosmilch	15
Ingwerhaar (glutenfrei, vegan)	
Tagessuppe	9.5
(glutenfrei, vegan)	
mit Schlagrahm	11
Rindstatar vom Filet (es het solangs het)	
Handgeschnitten dazu getoastetes Hausbrot	
90 Gramm (Vorspeise)	23
150 Gramm (Hauptgang)	36
Auf Wunsch verfeinert mit	
Cocnac, Calvados oder Whisky 2 cl	+ 6

Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

Gnocchi – Tomaten 27
Tomatenrahmsauce, Parmesan

Gnocchi – Pesto 29
Pesto der Saison, Pinienkerne

Gnocchi – Gorgonzola 30
Rahm, Gorgonzola, pochierte Birnen,
Nüsse

Gnocchi – Forelle 31
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,
Zitronen-Safranrahmsauce

Hauptspeisen Fleisch

Hausgemachtes Schweins - Cordon Bleu 41
Füllung des Tages, buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Lamm-Tajine
Marokkanisches Eintopfgericht
Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl
1 Person 38
2 Personen 72

Kalbsleberli klassisch (es het solangs het) 39
buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Hauptspeisen Fisch

Grilliertes Lachsforellenfilet 44
Meerrettich-Honig-Dipp, buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Gebratene Crevetten 41
Knoblauch-Zitronen-Marinade,
buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rösti
Hausgemachte Casarecce
Pilaw Reis
Cous-Cous
Pommes Frites
Bunt assortierter Salat

Hauptspeisen Vegetarisch/Vegan

Quinoa-Gemüseburger 35
Zitronen-Kräuter-Vayo, buntes Mischgemüse
(glutenfrei, vegan)
Beilage nach Wahl

Gemüse-Tajine
Marokkanisches Eintopfgericht
Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei, vegan)
Beilage nach Wahl
1 Person 32
2 Personen 59

Vegetarische Capuns 38
Überbacken mit Käse, buntes Mischgemüse
Zitronen-Safransauce

Für unsere zukünftigen Stammgäste

Grüner Salat 6
Rüebli Salat 6
Tagessuppe 6

Wähle aus unserer Gnocchikarte:
Gnocchi vegetarisch 13
Gnocchi mit Fleisch/Fisch 16

Tages Pasta mit Hackbällchen 16
und Tomatensauce

Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern) 0

SchniPoGrüSaMiSiGla 23
(Schweinsschnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,
mit Sirup & Glace)

Info: Fast alle unsere Speisen bieten wir für Kinder unter 12 Jahren zum reduzierten Preis an.

Desserts

Öpfelchüechli Vanilleglacé, Schlagrahm	14
Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrüsimüsi - Dessert Schoggimousse, Meringue, Mascarponecrème, Rhabarberkompott Schlagrahm	15
Mini-Caramelchöpfli , Schlagrahm (glutenfrei)	8
Weisses Schoggimousetörtchen Zitronengras-Birnen-Füllung Thymianzuckerwatte	15
Veganer Kokosmilch-Reis Hausgemachtes Rhabarbersorbet, Pfefferminzpesto (vegan)	12
Traube-Dessert-Komposition Für 2 Personen grosse Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten	29
Diverse Rahmglacés und Sorbets Aus der Manufaktur Glatsh Balnot, Surava GR	5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5
Verzicht für den guten Zweck (Spende an den Verein sorebo)	
Ich verzichte heute (Spende)	15
Kein Hunger mehr (Spende)	50
Eine ordentliche Portion (Spende)	100