

# À la carte

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

Fleisch und Fisch - Herkunft Schweiz  
Alle unsere Produkte sind in Bio-Qualität

*Preise in CHF.- inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer*

# Tapas

Dörripflaumen, Speckmantel (glutenfrei)	9
Hackfleischbällchen, Tomatensauce (glutenfrei)	10
Crunchy Poulet	11
Kartoffelkroketten, Käsefüllung (glutenfrei)	8
Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip (glutenfrei, vegan)	7
Rüeblikroketten, Chutney (glutenfrei, vegan)	8
Bananenkroketten (glutenfrei, vegan)	9
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	9
Gemischte Pilze al Aglio (glutenfrei, vegan)	9.5
Eingelegte Oliven (glutenfrei, vegan)	8

## Tapas Variation

(ohne Crunchy Poulet)

die Küche bereitet gerne ein wenig von allem zu  
(auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)

klein 36

gross 45

Auf Wunsch mit Crunchy Poulet + 11

Alle unsere Tapas ausser der Falafel sind hausgemacht

# Vorspeisen

**Randen – Orangen - Suppe** 14  
(glutenfrei, vegan)

**Tagessuppe** 9.5  
(glutenfrei, vegan)  
mit Schlagrahm 11

**Pilztatar**  
Handgeschnitten dazu Knoblauchbrot  
90 Gramm (Vorspeise) 17  
150 Gramm (Hauptgang) 29

**Hausgemachte Casarecce**  
Trüffelrahmsauce  
Vorspeise 19  
Hauptgang 28

# Salate

**Gemischte Blattsalate** 10  
(glutenfrei, vegan)

**Bunt assortierter Salat** 13  
(glutenfrei, vegan)

**Chrüsimüsi - Salat** 15  
Chicorée, Chinakohl, Nüsse, Dörrfrüchte  
Orangen-Ingwer-Dressing  
(glutenfrei, vegan)

**Nüsslisalat** 14  
Ei, Knoblauchcroutons + 2  
Ei, Speck, Knoblauchcroutons + 4

**Grosser Salatteller** 24  
Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,  
Hülsenfrucht- und Quinoasalat  
(glutenfrei, vegan)

# 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

<b>Hausgemachtes Schweins - Cordon Bleu</b>	41
Füllung des Tages, buntes Mischgemüse Beilage nach Wahl	
<b>Lamm-Tajine</b>	
Marokkanisches Eintopfgericht Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen (glutenfrei) Beilage nach Wahl	
1 Person	38
2 Personen	72
<b>Rindsfilet (180 Gramm)</b>	56
Trüffeljus, buntes Mischgemüse (glutenfrei) Beilage nach Wahl	
<b>Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel</b>	44
Prosecco-Rahmsauce, buntes Mischgemüse (glutenfrei) Beilage nach Wahl	

## Hauptspeise Fisch

<b>Pochierte Lachforellenfiletröllchen</b>	44
Zitronen-Safran-Rahmsauce buntes Mischgemüse (glutenfrei) Beilage nach Wahl	

## Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin, Hausgemachte Casarecce,  
Cous-Cous, Pilaw-Reis  
Pommes Frites, Bunt assortierter Salat

# Hauptspeisen Vegetarisch/Vegan

## Gemüse-Tajine

Marokkanisches Eintopfgericht  
Gemüse der Saison, Kichererbsen  
(glutenfrei, vegan)  
Beilage nach Wahl

1 Person	32
2 Personen	59

## Blätterteigschiffchen 32

Cashew - Kräutersauce,  
buntes Mischgemüse  
(vegan)  
Beilage nach Wahl

# 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 und Tomatensauce	16
--------------------------------------------------	----

Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern)	0
------------------------------------------------	---

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

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

## Desserts

<b>Öpfelchüechli</b> Vanillesauce, Schlagrahm	14
<b>Schoggichueche</b> , Schlagrahm (glutenfrei)	12
<b>Chrüsimüsi - Dessert</b> Schoggimousse, Meringue, Mascarponecrème, Zwetschgenkompott Schlagrahm	15
<b>Mini-Caramelchöpfli</b> , Schlagrahm (glutenfrei)	8
<b>Tagesdessert</b> (Fragen Sie den Service)	9
<b>Apfel – Vanille – Chnusercrème</b> (vegan)	11
<b>Traube-Dessert-Komposition</b> Für 2 Personen kleine Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten	29
Diverse <b>Rahmglacés und Sorbets</b> Aus der Manufaktur Glatsh Balnot, Surava GR	5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5
Verzicht für den guten Zweck (Spende an den Verein sorebo)	
<b>Ich verzichte heute</b> (Spende)	15
<b>Kein Hunger mehr</b> (Spende)	50
<b>Eine ordentliche Portion</b> (Spende)	100

*Wer wir sind und weiterführende Informationen über unseren Verein, können Sie im vorderen Teil der Speisekarte entnehmen.*