

# FOOD

MI 8.00– 18.00 Uhr (nur Snacks)  
DO–SO 12.00–20.30 Uhr

## APÉRO + SALATE + SUPPEN

Portion marinierte Oliven	6.00
Portion Andutgel* mit Brot	12.00
Portion Sbrinz mit Brot	12.00
Maistortilla Chips mit hausgemachter Salsa	9.50

### Dreierlei Dips vegan

Randenhummus, Bohne, Muhammara, marinierte Oliven, Spiced Nuts, Focaccia	15.00
--	-------

### Alpen Plättli

Rohschinken, Bresaola, Andutgel, Bergkäse, Pickles, Chutney und Brot	25.00
--	-------

<b>Marktsalat</b> mit gerösteten Kernen	8.50
---	------

### Geröstete Kürbissuppe vegan

Apfel, Vegane Crème Fraîche, Kürbiscrunch Croûtons, Chiliöl	10.50/ 14.00
---	--------------

### Herbstsalat vegetarisch

karamellisierter Ziegenkäse, Apfel, Radicchio Kürbispickles, Walnuss, mit Birnen- Senfdressing	15.50/ 19.50
--	--------------

### Oriental Bowl vegan

Randenfalafel, Hummus, Tomate, Gurke, Rollgerste Pickles, Blattsalat, mit Tahini- Zitronendressing	23.50
--	-------

### Add on

Pouletbrust	6.50
Prosciutto Crudo	8.50
Smoked Tofu	6.50

## PINSA ROMANA

### Classica

Prosciutto Crudo, Burrata, Tomate	23.50
-----------------------------------	-------

### Bresaola

Rucola, Sbrinz, Bresaola, Pinienkerne, Peterli Pesto	23.50
--	-------

### Vegana vegan

Pilze, Oliven, rote Zwiebeln, kandierte Walnuss, vegane Crème fraîche	19.50
---	-------

## BÜNDNER SPEZIALITÄT

### Hausgemachte Quarkpizochels

Federkohl, Bündner Bergkäse, Rohschinken*	34.50
---	-------

## DESSERT

### Lauwarmer hausgemachter Schokokuchen

mit Sauerrahm Glacé	13.50
---------------------	-------

### Heuschnaps Tiramisu

mit 2cl Heuschnaps Shot	12.50 17.50
-------------------------	----------------

### Affogato (Vanilleglacé mit Espresso)

8.50