

DAY MENU

MITTWOCH-SONNTAG bis 18.00 UHR

ALL DAY BREAKFAST

Portion Birchermüesli	8.50
Smoothies vegan	8.00
Green Machine, Berry Passion	

APÉRO & SALATE

Portion marinierte Oliven	6.00
Portion Andutgel* mit Brot	12.00
Portion Sbrinz mit Chutney und Brot	12.00
Maistortillas mit hausgemachter spicy Salsa	9.50
Portion Hummus mit Brot	7.50

Dreierlei Dips

 vegan

Randenhummus, Bohne, Muhammara, marinierte Oliven, Spiced Nuts, Focaccia	16.50
--	-------

Alpen Plättli

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

Marktsalat mit Pickles & gerösteten Kernen	11.50
mit Randen Falafel und Chutney	17.50

Randensuppe

mit Kokoschutney und veganer Crème Fraîche	10.50/14.00
--	-------------

Fleischdeklaration Herkunft: *Schweiz, ** Italien

Wenn du Allergien oder Unverträglichkeiten hast, lasse uns bitte wissen.

PINSA ROMANA

Classica

Prosciutto Crudo**, Burrata, Rucola, Tomate	23.50
---	-------

Bresaola

Rucola, Sbrinz, Bresaola**, Pinienkerne, Petersilienpesto	23.50
---	-------

Vegana

 vegan

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

Mittagsspecial Mittwoch - Freitag 12-14.00 Uhr

Pinsa, Salat und 3dl Wasser	23.50
-----------------------------	-------

Nur Donnerstag bis Sonntag erhältlich

Burrata

Tomatenrelish, Prosciutto Crudo, Kräuteröl, Rucola, Focaccia	26.50
Vegetarisch: ohne Prosciutto Crudo	22.00

Herbst Bowl

Marinierte Rollgerste, Apfel, Cikorino Rosso, kandierte Walnuss, Kürbispickle und glazed smoked Tofu Birnen-Senfdressing	21.00
--	-------

Panzanella

Cherry Tomaten, Paprika, geröstete Brotwürfel, Ruccola Holunderblütendressing	18.50
---	-------

SWEETS

Tagesangebot Kuchen ab 5.50

Frag uns nach dem Tagesangebot

Hausgemachter Schokoladenkuchen ohne Mehl
mit Sauerrahm Glacé

12.00

Affogato Vanilleglacé mit Espresso

8.50

Glacé (Glatsch Surava GR)

pro Kugel 4.00

Vanille

Haselnuss

Sauerrahm

Schokolade

Sorbet Himbeer

Schlagrahm +1.50