

DAY MENU

MITTWOCH-SONNTAG bis 18.00 UHR

ALL DAY BREAKFAST

Portion Bircher Müsli	8.50
Smoothies vegan Green Machine, Berry Passion	8.50

APÉRO & SALATE & SUPPE

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	9.50

Dreierlei Dips vegan

Apéroplättli mit Randenhummus, Muhammara, weisser Bohnen Dip, marinierte Oliven, Spiced Nuts und Focaccia	17.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Alpen Plättli

Rohschinken*, Bresaola**, Andutgel*, Bergkäse, Pickles, Aprikosen Chutney und Brot	27.50
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

Marktsalat

Kichererbsen, Federkohl, Blaukabis, Radiesli, gepickelte Zwiebeln und Gewürz Crumble an Tahini Dressing dazu Planted Chicken	18.50
	24.00

Grüner Salat

Salatblätter mit Kernen	10.50
-------------------------	-------

Tagessuppe

10.50 / 14.50

PINSA ROMANA

Classica

Prosciutto Crudo**, Burrata, Rucola, Tomate 23.50

Muntogna

Flimser Bergkäse, Speck, Kartoffel, Zwiebelkonfit,
Kräuteröl 22.50

Vegana vegan

Vegane Crème fraiche, Kürbispickle,
Oliven, rote Zwiebeln, kandierte Walnuss 19.50

Mittagsspecial Mittwoch - Freitag 12-14.00 Uhr

Pinsa, Salat und 3dl Wasser 23.50

Eintopf

Mit Rollgerste, Linsen, Süßkartoffel und Koriander 20.50

Fleischdeklaration Herkunft: *Schweiz, ** Italien

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

SWEETS

Tagesangebot Kuchen ab 5.50

Frag uns nach dem Tagesangebot

Hausgemachter Schokoladenkuchen ohne Mehl
mit Sauerrahm Glacé 12.00

Affogato Vanilleglacé mit Espresso 9.50

Glacé (Gletsch Surava GR) pro Kugel 4.50

Vanille

Haselnuss

Sauerrahm

Schokoladen Sorbet

Himbeer Sorbet

Sanddorn Sorbet

Schlagrahm +1.50