

DAY MENU

MITTWOCH-SONNTAG bis 18.00 UHR

ALL DAY BREAKFAST

Portion Birchermüsli 9.00

Smoothies vegan 8.50

Green Machine, Berry Passion

APÉRO & SALATE & SUPPE

Portion marinierte Oliven 6.50

Portion Andutgel* mit Brot 13.00

Portion Sbrinz mit Chutney und Brot 12.00

Maistortillas mit hausgemachter spicy Salsa 9.50

Portion Hummus mit Brot 9.50

Dreierlei Dips

vegan

Apèroplättli 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

Grüner Salat

Salatblätter mit gerösteten Kernen und
Holunderblütendressing 10.50

Marktsalat

Geröstete Kichererbsen, hausfermentierter Kabis, Gurke,
Tomate und gepickelte Zwiebeln an Tahini Dressing 19.50
dazu Planted Chicken +5.00
dazu Poulet* +6.00

Cesar's Salad

Mini Lattich, Brot Croûtons, Speck, Radiesli,
Sbrinz und Gartenkräuteremulsion 21.50
dazu Planted Chicken +5.00
dazu Poulet +6.00

Burrata

Mit geröstetem Pfirsich, Cherry Tomaten, Verbena,
Buchweizen und Kräutersalat
mit Focaccia 24.50

PINSA ROMANA

Classica

Prosciutto Crudo**, Burrata, Rucola, Tomate 23.50

Muntogna

Flimser Bergkäse, Speck*, Kartoffel, Zwiebelkonfit,
Kräuteröl 22.50

Vegana

vegan

Vegane Crème fraîche, Kürbispickles 19.50
Oliven, rote Zwiebeln, kandierte Walnuss

Mittagsspecial Mittwoch - Freitag 12-14.00 Uhr

Pinsa, Salat und 3dl Wasser 23.50

SWEETS

Tagesangebot Kuchen ab 5.50

Frag uns nach dem Tagesangebot

Hausgemachter Schokoladenkuchen ohne Mehl
mit Sauerrahm Glacé 12.00

Affogato Vanilleglacé mit Espresso 9.50

Glacé (Gletsch Surava GR) pro Kugel 4.50

Vanille

Haselnuss

Sauerrahm

Schokoladen Sorbet

Himbeer Sorbet

Sanddorn Sorbet

Schlagrahm +1.50

Alle Preise verstehen sich inklusive in CHF inkl. MwSt.

Fleischdeklaration Herkunft: *Schweiz, ** Italien

Bitte informiere uns über Allergien und Intoleranzen.