

ESSKULTUR

Unsere Küchenchefin Sabina Wegmann gestaltet das Angebot, welches ausnahmslos aus frischen Produkten besteht und eine regionale Küche darstellt, die dennoch von Geschmäckern aus aller Welt inspiriert ist. Die kleinen Köstlichkeiten können einzeln oder kombiniert bestellt werden. Es darf – oder soll – gerne auch geteilt werden. Ein schönes Vergnügen.

SLOW FOOD CHEFS' ALLIANCE

Wir sind der Allianz der Köche – einem globalen Netzwerk von Slow Food – beigetreten. Neben dem, dass wir saisonale Produkte von lokalen Produzenten verarbeiten, setzen wir uns für den Erhalt der Biodiversität ein.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



ESSEN

WOCHENENDE

Donnerstag, Freitag & Samstag von 17 bis 21 Uhr

PALMKOHLCHIPS 7.–

mit Salbei, Olivenöl und Meersalz

GEBACKENER FETA  13.50

Bio-Schafkäse aus Sufers, nach Griechischer Art, im Blätterteig mit Flimser Honig der dunklen Biene und geröstetem Sesam

GESCHMORTER BUTTERNUSSKÜRBIS 14.–

mit roten Zwiebeln, Tahini-Sauce, gerösteten Haselnüssen

LINSENTÄTSCHLI 12.50

aus Domleschger Berglinsen mit Minze-Joghurt und Früchtehutney

BLANCHIERTES SAISONGEMÜSE 9.–

an Zitronensaft und feinstem Rapsöl vom Biohof Dusch

PUSCHLAVER HIRSCHKUH 18.–

mit Rotkraut, gebackenem Apfel, Sauerkirsch-Gelée

PANNA COTTA   8.50

à la Farina Bóna mit Flimser Honig der dunklen Biene, Hagebutte und dunkler Schokolade von der Zürcher Manufaktur La Flor

JEDERZEIT

MARINIERTE OLIVEN 5.50

HUMMUS 7.–

RANDEN-DIP MIT ZA'ATAR 7.–

ANDEERER TRAUM 8.50

Bio-Halbhartkäse

PUSCHLAVER SALAMETTI 9.50

Rindfleisch / Schweinefleisch



*Dunkle Biene (Thomas Ragetti, Flims)
Farina Bóna (Ilario Garbani, Valle Onsernone)*



Hagebutte (Buttenmost)

Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. Weiterführende Informationen: slowfood.ch oder bei uns.