

Olive

R I S T O R A N T E

Aktuell inkl. Fattoush Salat

Souvlaki

Griechischer Grillspieß aus
Schweinefleisch mit Pommes und
pikanter Sauce

21.-

Rigatoni Bolognese

21.-

Parmigiana di melanzane (v)
südtalienischer Auflauf mit Auberginen,
Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan
überbacken

21.-

Röstgemüse (v)

auf Kürbis-Hummus mit Pita Brot

19.-

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an das Servicepersonal.

Fleischherkunft

Kalb	CH	Rind	CH/UY
Poulet	CH	Schwein	CH
Seeteufel	IS	Lachs	GB
Oktopus	ES		

v = vegetarisch
vg = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeise

Fattoush Salat (v)

Baby-Lattich, Datterini-Tomaten, Gurken, Peperoni und Radieschen, Zitronendressing und knusprige Fladenbrotchips
9.-

Leichte Gerichte inkl. Pita

Gerösteter wilder Blumenkohl (v)

mit Kichererbsen, Äpfeln & Trauben, Zitronen-Joghurt, Kräutern und Ras el Hanout
16.-

Hokkaido Hummus (v)

Cremiger Hummus mit geröstetem Kürbis, Za'atar-Labneh und pimientos de Padrón
15.-

«Baba's» Ghanoush (v)

Rauchige Auberginencreme, orientalisch gewürzt mit Curryblattöl und Pinenkernen
16.-


Marakesch Salat

Baltsalatmix mit Mango, grillierten Peperoni, Reis, Kichererbsen und Cashew-Nüssen an Kokos-Chili-Dressing
16.-

Vegetarisch

Spinat-Falafel (v)

im Fladenbrot mit libanesischen Pickles, Sumac-Zwiebeln, Toun (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen
17.-





Vom Land

Andalusische Albóndigas

Spanische Kalbshackbällchen an rauchig-würziger Tomatensauce, Datteln, knuspriger Chicharrón und Manchego-Kartoffelpüree

22.-

Poulet-Tajine

Langsam geschmorte Poueltschenkelsteaks mit Salzzitrone, Kalamata-Oliven und glasierten Rüeblli serviert mit marokkanischem Couscous

22.-

Tagliata vom Rind

Kurz gebratenes Rindfleisch mit umami Noten, geröstetem Knoblauchpesto, Polenta bianca und Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen

32.-

Poulet-Shawarma

im Fladenbrot mit arabischen Pickles, Toun (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen

21.-

Vom Wasser

Orkney-Lachsfilet

mit Minze-Limetten-Joghurt, grilliertem Harissa-Spargel und Spinat-Falafel

23.-

Spanischer Seeteufel

Sanft geschmort in Tomatenragout mit Kichererbsen, Chorizo, Dattel-Tamarinden-Chutney und Baguette

24.-





Sättigende Suppen inkl. Brötli

Rüebli-Ingwer (v)

Cremige Rüebli-Ingwersuppe mit Apfel, Kokos, Ingwer und Zitronengras
12.30

Kürbis-Chili (v)

Cremige Hokkaido-Kürbissuppe mit Apfel, Kokosmilch, Ingwer und dezenter Schärfe
12.30

Bunte Cherrytomaten (vg)

Aromatische Suppe aus bunten Tomaten, roten Zwiebeln und Basilikum
14.40

Tomaten-Aprikosen (v)

Fruchtige Tomatensuppe mit Aprikosen und Rahm
12.30

Bünder Gerstensuppe

Klassische Gerstensuppe mit Gemüse, Trockenfleisch und Speck
15.40

Vegi Gerstensuppe (v)

Vegetarische Version der klassischen Bündner Gerstensuppe
13.-

Asia Chicken Soup

Asiatische Nudelsuppe mit Poulet, Shiitake Pilze und Pak Choi
16.40

Tom Kha Gai

Thailändische Kokossuppe mit Poulet, Galgant und Chili
17.50

Ajvar Suppe

Würzige Ajvar Suppe mit Rindfleisch und Frischkäse
15.40