

## Salate

Gemischter Salat (Blattsalate, Karotten, Kabis rot und weiss)	CHF	6.–
Dinkelsalat		
(mit Linsen, Blumenkohl, Oliven, Granatapfel, Gartenkräuter)	CHF	7.50
Wintersalat		
(Blattsalate, Poulet mit Honig-Biermarinade, Karotten, Erdnüsse)	CHF	7.50
Dressing nach Wahl: French, Balsamico, Italienisch oder Honigsenf		

## Sandwiches

Laugen	CHF	5.–
Semmel	CHF	6.–
Bagel	CHF	6.50
Triangolo	CHF	6.50

## Toast

Schinken-Käse	CHF	5.–
---------------	-----	-----

## Suppen

Karotten-Curry Suppe mit Kokos (vegetarisch)	CHF	7.50
Gulaschsuppe	CHF	7.50
Wochensuppe	CHF	7.50

## Pasta

Spaghetti, Penne oder glutenfreie Pasta mit				
– Tomatensauce	Kinderportion	CHF	7.50	CHF 14.50
– Schinkenrahmsauce	Kinderportion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Salsa Bolognese	Kinderportion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Kichererbsen-Spinatsauce (vegan)	Kinderportion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Wochensauce	Kinderportion	CHF	8.50	CHF 16.50

## Hauptgerichte

Burger mit Pommes	kleine Portion	CHF	9.80	CHF 18.50
Vegi-Burger mit Pommes				CHF 14.50
Poulet-Pita				CHF 15.50
Falafel-Pita (vegetarisch-neue Rezeptur)				CHF 15.50
Knuspriges Alaskaseelachsfilet mit Wildreis und Coleslawsalat				CHF 18.50
Gemüse Linsen-Curry mit Wildreis (vegan)				CHF 15.50
Chicken Nuggets mit Pommes	kleine Portion	CHF	9.80	CHF 15.50
Fischstäbchen mit Pommes	kleine Portion	CHF	9.80	CHF 15.50
Portion Pommes	kleine Portion	CHF	5.–	CHF 7.50
Nachos mit Hummus				CHF 7.50
Hot Dog				CHF 5.–
1 Wienerli mit Pommes				CHF 5.90
2 Wienerli mit Brot				CHF 5.90
2 Wienerli mit Pommes				CHF 7.90

## Jeden Mittwoch

Warmer Gemüsestrudel mit Salatgarnitur				CHF 8.–
--	--	--	--	---------

## Frühstück

Diverse Gipfel	CHF	1.50
Gefüllte Gipfel	CHF	2.50
Milchreis mit Apfelkompott	CHF	6.–
Birchermüsli	CHF	6.–
Fruchtsalat	CHF	6.–
Powermüsli (Haferflocken, Chia Samen, Mandelmilch/Sojamilch, Blaubeeren)	CHF	6.50
Rührei mit Toast	CHF	7.–
Rührei mit Speck und Toast	CHF	9.50
Spiegelei mit Toast	CHF	7.–
Spiegelei mit Speck und Toast	CHF	9.50

## Frühstücks-Special

Eierspeise mit Speck, Toast, 2dl Fruchtsaft oder Kaffee	CHF	11.50
Eierspeise mit Speck, Toast, Frühstücksbecher, 2dl Fruchtsaft oder Kaffee	CHF	14.50

## Sweets

Kleine Patisserie	ab CHF	2.50
Donut	CHF	3.50
Muffin	CHF	5.–
Saisonale Kuchen	ab CHF	3.50

## Glacé

Diverse Glacé-Sorten	ab CHF	2.50
----------------------	--------	------

## Getränke

### Kaffee / Tee

Café crème / Espresso	CHF	3.20
Espresso doppio	CHF	3.50
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee	CHF	4.20
Schokolade / Ovomaltine	CHF	3.50
Tee Glattfelder	CHF	4.–
Babycino	CHF	1.50
Heisse / kalte Milch	CHF	2.80

### Softdrinks / Mineral Offenausschank (nur Bistroseite)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fusetea, Valser	3 dl	CHF 3.– / 4 dl	CHF 4.–
Sirup	Glas/Karaffe		CHF 1.50/5.–
Quellwasser	Glas/Karaffe		CHF 1.–/5.–

### Flaschen (PET)

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite	PET 4,5 dl	CHF 4.50
Fusetea, Shorley, Rivella rot, Valser prickelnd, Valser still	PET 5 dl	CHF 4.50
Chaya, Liim's und Focuswater – diverse Sorten	PET 5 dl	CHF 5.50

### Bier

Calanda Edelbräu	5,2 %	33 cl	CHF 4.50
Calanda Radler	2 %	33 cl	CHF 4.50
Calanda senza	(alkoholfrei)	33 cl	CHF 4.50
Erdinger Weissbier	5,3 %	33 cl	CHF 5.50
Erdinger alkoholfrei		33 cl	CHF 5.50

### Wein

<b>Rot:</b> Falco Rosso, Toscana, Merlot / Sangiovese	1 dl	CHF 6.– / 7,5 dl	CHF 39.–
--	------	------------------	----------

<b>Weiss:</b> Orvieto classico DOC Bigi, Umbria, 5 Traubensorten	1 dl	CHF 6.– / 7,5 dl	CHF 39.–
---	------	------------------	----------

<b>Schaumwein:</b> Charme Delea Ticino	1 dl	CHF 7.– / 7,5 dl	CHF 45.–
--	------	------------------	----------

### Apéro hot and cold

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		CHF	6.–
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)		CHF	10.–
Sanbittèr Rosso	(alkoholfrei) 1 dl	CHF	4.–
Crodino Bitter	(alkoholfrei) 1 dl	CHF	4.–
Schweppes Tonic Hibiscus	(alkoholfrei) 2 dl	CHF	5.–
Waldbeer Punsch		CHF	3.50
Hausgemachter Apfel-Ingwerpunsch	mit/ohne Alkohol	CHF	6.–/5.–
Hausgemachter Glühwein		CHF	6.–

### Herkunftsdeklaration / Allergene

<b>Fleisch</b>	Rindfleisch	Schweiz, Österreich
	Gulasch	Österreich
	Truten	Deutschland
	Geflügel (Chicken Nuggets)	Brasilien <sup>1</sup>
	Pouletbrust	Schweiz, Polen oder Brasilien <sup>1</sup>

### Wurstwaren und Aufschnitt

Wienerli (vom Schwein)	Schweiz
Salami (vom Schwein)	Schweiz
Kochschinken (vom Schwein)	Schweiz
Rohschinken (vom Schwein)	Italien
Lyoner (vom Schwein)	Schweiz
Coppa (vom Schwein)	Italien
Bauchspeck (vom Schwein)	Schweiz

<b>Fisch</b>	Alaska Seelachs (Fischstäbchen), Wildfang	Nordwestpazifik
	Alaska Seelachs (Hauptgericht), Wildfang	Nordostpazifik
	Thunfisch, Wildfang	Indischer Ozean

<sup>1</sup> Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

### Allergene

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Auf unserem ausliegenden Wochenmenü finden Sie die Herkunftsdeklaration der Tagesteller.

## Deutsch



BISTRO

OVAVERVA

Hallenbad • Spa • Sportzentrum

St. Moritz