

BALGRIST

~ CAFÉ ~

Herzlich Willkommen!

Salate, Canapès und Sandwiches

Kleiner grüner Beilagensalat 	6.50
Diverse Canapès <i>(Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)</i>	4.90
Diverse Sandwiches	ab 6.50

*Gerne können Sie ihre Auswahl
an der Vitrine treffen.*

Suppen

Tagessuppe	6.50
Tomatencremesuppe 	7.50
Gulaschsuppe	9.00
Bündner Gerstensuppe	9.00

Alle Suppen werden mit Brot serviert.

Warme Wähen

Spinat-Wähe	6.90
Käse-Wähe	6.90
Spinat-Wähe mit Salatbouquet	12.50
Käse-Wähe mit Salatbouquet	12.50

Toast

Schinken-Käse <i>Vorderschinken, Raclettekäse</i>	9.90
Hawaii <i>Vorderschinken, Raclettekäse, Ananas</i>	10.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Warme Snacks

Hot Paninis

Caprese 	10.90
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Pesto Piccante, Basilikum</i>	
Calabrese	11.90
<i>Scharfe Salami, Käse, Tomaten, Rucola, grünes Pesto</i>	
Prosciutto Crudo	12.50
<i>Rohschinken, Käse, Rucola, Oliventapenade, Tomate</i>	

Frische Focacce

Gerne servieren wir Ihnen ihre Focaccia warm oder kalt.

Bresaola	16.00
<i>Bresaola, Rucola, Frischkäse, Pinienkerne, Feige, Balsamico Glace</i>	
Serrano	15.00
<i>Serrano Schinken, Oliventapenade, Thymian, Grillpaprika, Manchego Käse</i>	
Zucchini e Mozzarella 	14.00
<i>Frischkäse, Pesto Piccante, Basilikum, Zucchini, Mozzarella, Rucola, Paprika</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Warme Gerichte

Vegetarische Frühlingsrollen 	15.90
<i>mit Sweet Chili Sauce & Jasminreis</i>	
Rotes Poulet Thai Curry	17.90
<i>mit Jasminreis (gluten- und lactosefrei, leicht scharf)</i>	
Gehacktes und Hörnli	17.90
<i>mit Apfelmus</i>	

Pizzen

Pomodori e Rucola 	16.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola</i>	
Prosciutto	17.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken</i>	

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Ausser:

Salami, Bresaola (I), Serrano Schinken (ESP)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Frisches Gebäck

Buttergipfel	1.90
Laugengipfel	1.90
Vollkornkipfel	1.90
Weggli	1.80
Vollkornbrötli	1.90
Nussbrötli	1.90
Semmel	1.90
Maisbrötli	2.30
Mandelbrötli	2.30
Pausenbrötli	2.50

dazu:

Portion Butter	0.60
----------------	------

Portion Margarine	0.60
Portion Konfitüre	0.90
Portion Honig	0.90
Portion Schnittkäse	1.80

*(Appenzeller, Emmentaler,
Tilsitter, Gruyère)*

Süsses

Ragusa- oder Schokoladengipfel	2.60
Diverse Schnitten	4.80
Aprikosen-Wähe	5.50
Apfel-Wähe	5.50
Birchermüsli garniert mit Früchten	8.50
Portion Rahm	1.50

*Weitere täglich wechselnde Desserts
finden Sie in unserer Vitrine.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Getränke

Soft Drinks

Henniez Mineralwasser	33cl	5.00
Ramseier Apfelschorle	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Coca Cola	33cl	5.00
Coca Cola zero	33cl	5.00
Fusetea Zitrone / Pfirsich	33cl	5.00
Schweppes Tonic Water	20cl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.50
Red Bull	25cl	5.90
Red Bull sugarfree	25cl	5.90
Organics Mate	25cl	5.90

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	20cl	5.50
Diverse Zamba Fruchtsäfte	20cl	5.50

Heissgetränke

Espresso	4.50
Espresso doppio	5.50
Café Crème	4.50
Cappuccino	5.00
Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.20

Heisse Ovomaltine	5.00
Heisse Caotina	5.00

Althaus Tee	4.70
<i>Pfefferminze</i>	
<i>Kamille</i>	
<i>Eisenkraut</i>	
<i>Fruit Berry</i>	
<i>English Superior</i>	
<i>Earl Grey</i>	
<i>Jasmin Deluxe</i>	
<i>Grün Matinee</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Prosecco

Il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso

Glera, Chardonnay – Italien, Venetien, Valdobbiadene

Glanzhelles Strohgelb. Blumig und fruchtig (Apfel, Pfirsich), angenehme Kohlensäure, elegant, mit leichter Restsüsse und gut ausbalanciert.

Feiner Nachklang. 11 vol.%

20 cl 16.00

Il Colle Prosecco Millesimato brut DOCG

Glera – Italien, Venetien, Valdobbiadene

Sehr helle Farbe mit grünlichen Reflexen, äusserst feine Perlage, frisches und viel schichtiges Bouquet, grünliche Noten, an Birnen erinnernd. Weich, füllig, feine Säure, lebendig am Gaumen. 11.5 vol.%

75 cl 44.00

Weissweine

Féchy Beau-Rivage La Côte AOC

Chasselas – Schweiz, Waadtland, La Côte

Bouquet nach weissen Blumen, Reinetten und Zitrus. Frischer und rassiger Gaumen. 12 vol.%

20 cl 12.00

Château de Châtagneréaz

1er Grand Cru, Mont-sur-Rolle AOC

Chasselas – Schweiz, Waadtland, La Côte

Blases Hellgelb mit goldenen Reflexen. Elegante Noten von Akazienhonig und Lindenblüten.

Vollmundig und solide Struktur. 12 vol.%

10 cl 7.00 37.5 cl 26.00

Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo

Arneis – Italien Piemonte, Roero

Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren). Dezentler Bittermandelgeschmack. 13.5 vol.%

75 cl 44.00

Chardonnay Hess Collection,

Chardonnay – USA, Kalifornien, Nappa Valley

Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen.

Im Aroma tropische Früchte, im Hintergrund Birne und Melone. Fülliger Auftakt, reiche Textur, schöne Harmonie. 14.5 vol.%

75 cl 64.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht

Rotweine

Stadt Zürich Pinot Noir AOC Weingut Landolt

Pinot Noir – Schweiz, Stadt Zürich

Intensives Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Zürcher.

75cl 44.00

Ripasso Valpolicella Classico DOC

Superiore Monte del Frà

Corviva Veronese, Roncinella – Italien, Venetien, Fumane

Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.

10 cl 7.50

37.5 cl 28.00

Valduero Crianza Ribera del Duero DO

Tinto Fino (Tempranillo) – Spanien,

Kastilien – León, Ribera del Duero

Intensives Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott, mit einer Spur Vanille.

Weiche Fruchtfülle am Gaumen mit kraftvoller Eleganz und Tanninstruktur. 14 vol.%

37.5cl 35.00

Hess Allomi Napa Valley Cabernet

Cabernet Sauvignon – USA, Kalifornien, Napa Valley

Dunkles Kirschrot mit Purpurreflexen. Im Aroma schwarze Beeren (Kirschen), frische Minze, Leder, Zedern, Lakritze und Mokka, sowie der unaufdringliche Barriquesgeschmack. 14 vol.%

75cl 79.00

Bier

Appenzeller Leermond Bier 33 cl 5.50
(alkoholfrei)

Vollmond Bier 5.2 vol.% 33 cl 6.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gerne informieren wir Sie über enthaltene Allergene!

 = Vegetarisches Gericht