

Salate

Gemischter Salat (Blattsalate, Cherrytomaten, Reifkäse)	CHF	7.50
Bulgursalat (Kichererbsen, Pilze, Majoran, eingelegte Tomaten, Randensprossen)	CHF	8.50
Sommersalat (Poulet mit rotem Curry, mariniertes Melone und Zitronenmelisse)	CHF	9.50
Dressing nach Wahl: French, Balsamico, Italienisch oder Honigsenf		

Sandwiches

Laugen	CHF	5.–
Roggenbrot (vegan)	CHF	6.–
Semmel	CHF	6.–
Bagel	CHF	8.–
Triangolo	CHF	8.–

Toast

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

Suppen

Zucchini-Erbesen-Kardamomsuppe mit Randensprossen (vegan)	CHF	7.50
Wochensuppe	CHF	7.50

Pasta

Spaghetti, Vollkornpasta oder glutenfreie Pasta mit				
– Tomatensauce	kleine Portion	CHF	7.50	CHF 14.50
– Schinkenrahmsauce	kleine Portion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Salsa Bolognese	kleine Portion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Safran-Zucchini-sauce mit Tomatenstreifen (vegan)	kleine Portion	CHF	8.50	CHF 16.50
– Wochensauce	kleine Portion	CHF	8.50	CHF 16.50

Hauptgerichte

Vegan-Burger mit Pommes				CHF 19.50
Burger (Rind) mit Pommes	kleine Portion	CHF	11.50	CHF 19.50
Lachs-Burger mit Pommes				CHF 19.50
Burger glutenfrei (mit Fleisch oder Lachs) und saisonalem Salat				CHF 22.50
Falafel-Pita (vegan)				CHF 15.50
Poulet-Pita				CHF 15.50
Fitness Bowl mit Tofu-Zucchini-Bällchen, rotem Reis, Edamame, Karotte und gelbe Paprika (vegan)				CHF 20.50
Fitness Bowl mit Poulet, rotem Reis, Edamame, Karotte und gelbe Paprika				CHF 20.50
Plant Based Nuggets mit Pommes	kleine Portion	CHF	9.80	CHF 15.50
Chicken Nuggets mit Pommes	kleine Portion	CHF	12.50	CHF 20.50
Fischstäbchen mit Pommes	kleine Portion	CHF	9.80	CHF 15.50
Portion Pommes	kleine Portion	CHF	7.–	CHF 9.–
Nachos mit Hummus				CHF 7.50
Hot Dog				CHF 6.–
1 Wienerli mit Pommes				CHF 6.90
2 Wienerli mit Brot				CHF 6.–
2 Wienerli mit Pommes				CHF 8.90

Jeden Mittwoch

Gemüse-Puffer mit Soja-Joghurt-Dip und Salatgarnitur				CHF 10.–
--	--	--	--	----------

Frühstück

Diverse Gipfel	CHF	1.50
Gefüllte Gipfel	CHF	2.50
Birchermüsli	CHF	6.–
Saisonal Fruchtbecher	CHF	6.–
Lassi (Joghurt, Milch, Puderzucker mit Früchten oder Gewürzen)	CHF	6.–
Powermüsli (Haferflocken, Chiasamen, Sojamilch, saisonaalem Kompott)	CHF	6.50
Rührei mit Roggenbrot (vegan)	CHF	7.–
Rührei mit Toast	CHF	8.50
Rührei mit Speck und Toast	CHF	11.50
Spiegelei mit Toast	CHF	8.50
Spiegelei mit Speck und Toast	CHF	11.50

Wir verwenden ausschliesslich Milchprodukte und Eier aus der Schweiz.

Frühstücks-Special

Eierspeise mit Speck, Toast, 2dl Fruchtsaft oder Kaffee	CHF	14.50
Eierspeise mit Speck, Toast, Frühstücksbecher, 2dl Fruchtsaft oder Kaffee	CHF	17.50

Wir verwenden ausschliesslich Milchprodukte und Eier aus der Schweiz.

Sweets

Kleine Patisserie	ab CHF	2.50
Donut	CHF	3.50
Saisonale Kuchen	ab CHF	3.50

Wir backen und kochen ohne Palmöl.

Glacé

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

Getränke

Kaffee / Tee

Café crème / Espresso	CHF	3.50
Espresso doppio	CHF	3.80
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee	CHF	4.50
Schokolade / Ovomaltine	CHF	4.–
Waldbeer Punch	CHF	4.–
Tee Glattfelder	CHF	4.–
Babycino	CHF	1.50
Heisse / kalte Milch	CHF	3.50

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	0.–

Flaschen (PET)

Valser prickelnd, Valser still	PET	5 dl	CHF	4.–
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Shorley, Rivella rot	PET	5 dl	CHF	4.50
Focuswater und Bio Schorle - diverse Sorten	PET	5 dl	CHF	5.50
Alpenkräuter Bio Eistee	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 0.0% (alkoholfrei)		33 cl	CHF	4.50
Erdinger Weissbier	5,3 %	33 cl	CHF	5.50
Erdinger alkoholfrei		33 cl	CHF	5.50

Wein

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

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

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

OVAVERVA Apéro

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	CHF	6.–
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	CHF	10.–
Longdrinks (mit 4cl Spirituosen und Filler)	CHF	12.50
Hibiscus-Gin (Gin mit Tonic Hibiscus)	CHF	12.50
Sanbittèr Rosso (alkoholfrei)	1 dl	CHF 4.–
Crodino Bitter (alkoholfrei)	1 dl	CHF 4.–
Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei)	2 dl	CHF 5.–

Deklaration

Fleisch	Rindfleisch	Schweiz, Österreich
	Truten	Deutschland
	Geflügel (Chicken Nuggets)	Schweiz
	Pouletfleisch	Schweiz

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
	Fleischkäse (vom Schwein/Rind)	Schweiz

Fisch	Alaska Seelachs (Fischstäbchen), Wildfang	Nordost-Nordwestpazifik
	Thunfisch, Wildfang	Indischer Ozean
	Lachs, Wildfang	Nordost-Nordwestpazifik
	Lachs, Zucht	Norwegen

Milchprodukte und Eier Wir verwenden ausschliesslich Milchprodukte und Eier aus der Schweiz.

Palmöl Wir backen und kochen ohne Palmöl.

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

Tagesteller Auf unserem ausliegenden Wochenmenü finden Sie die Herkunftsdeklaration der Tagesteller.

Deutsch



BISTRO

OVAVERVA

Hallenbad • Spa • Sportzentrum

St. Moritz