



Smilla

Café

Morgens im Smilla

(Dienstag bis Freitag bis 11.30 Uhr)

Crunchy Müesli mit Nature-Joghurt, Chia-Samen und hausgemachtem Fruchtekompost 8.50

Butter-Gipfeli oder Vollkornbrot mit Butter, hausgemachter Konfi und Val Müstair-Bergkäse 8

Poschiertes Ei auf Avocado, mit Vollkornbrot, Pimenton de la Vera und Olivenöl La Cilera 11

Powerschnitte: Vollkornbrot mit Avocado, Granatapfelkernen und Hanfsamen 9.50

Faustbrot, Vollkorn mit Bergkäse oder Landrauchschinken 6.80

Frühstück auf dem Brett: mit Vollkornbrot, Butter, Konfi, Bergkäse, kleines Müesli, Rohschinken (vegi Hummus), Frischkäse und Obst 18.50
+ suppl. Brot 1.50

dazu ein frischgepresster Orangensaft 6.50/2dl

hausgemachter Mango-Lassi 7.50/2dl

Mittags im Smilla

(Dienstag bis Freitag 11.30 - 14 Uhr)

Saison-Salat klein, mit Vollkornbrot 7.00

kleine Suppe, von so'up, mit Vollkornbrot 8.50

Hummus-Bowl: mediterraner, hausgemachter Hummus,
mit Dörrtomaten, Oliven und Basilikum mit Saison-Salat 18

Auf dem Eichenbrett serviert:

Kleiner Saison-Salat und kleine Suppe,
mit Vollkornbrot 15

Warmer Kräuter-Käse-Muffin, mit Gurkenscheiben,
Smilla's Hummus und Saison Salat 18.50

Crevetten-Orangen-Salat, mit Avocado, Tortillachips und
Saison-Salat 23

Reis-Ananas-Zucchetti Salat, mit schwarzem Riso Venere,
Quinoa, Minze, gerösteten Kernen, dazu kleine Suppe 18

Heisse Rauchwurst (Jenzer, Arlesheim) mit hausgemachtem
Apfel-Senf, Vollkornbrot, Radiesli, Gewürzgurken
und Saison Salat 18.50

Nachmittags im Smilla

hausgemachte Kuchen 5.50 / 6.50

Glace von Eisuru im Becher 5.50

Hummus im Weckglas mit Brot 6.50

z'Vieri-Brett: mit Val Mustair Bergkäse, Landrauchschinken,
hausgemachter Senf, Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Brot 16

marinierte Oliven 4.50

geröstete Nüsse 6.50

Hausgemachtes Angebot zum Bestellen und Mitnehmen:

Smilla's Hummus		
besten Kichererbsen-Hummus	400 g	12.-
	800 g	24.-
Smilla's Cheese-Cake		
wie Sie wünschen mit Birne, Apfel, Ananas, Beeren, Zwetschgen, Nature usw		45.-
Smilla's Schoggi-Cake		38.-
Berg-Rahmkäse		
von der Chascharia Val Müstair, Chaschöl gromma, Bio, Vollrahm		28.-/kg
Smilla's Salat-Sauce		25.-/Lit.
Depot 3.00		
Smilla's Zitronen - Ingwer Sirup		35.-/Lit.
Depot 3.00		
Smilla's Chai Sirup		39.-/Lit
Depot 3.00		

Bitte vorbestellen, alles innert 2 - 3 Tagen
abholbereit im Smilla, teilweise a sofort erhältlich.

Smilla für Ihren privaten Anlass und Catering

Smilla gestaltet für Sie Ihren individuellen Anlass: Sei es ein Hochzeitsapéro, ein Geburtstagsessen oder -brunch, ein Apéro riche oder einfach ein schönes Essen mit Freundinnen und Freunden.

Wir sind offen für Ihre Wünsche und werden Sie mit hausgemachten Häppchen oder verschiedenen Menus aus unserer Küche verwöhnen.

Auf unserer Website können Sie sich anhand von ein paar Beispielen ein Bild machen.

Sie können Ihren Anlass an jedem Tag bei uns bis 22h feiern.

Bei warmem Wetter natürlich auch draussen auf unserer Terrasse.

Die Smilla Räumlichkeiten können Sie auch exklusiv mieten, mehr dazu gibt es auf unserer Website.

Auch ein feines Catering bieten wir nach Absprache an.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per Mail, um dann bei einem persönlichen Gespräch herauszufinden, was das Beste für Sie wäre.