

Willkommen im Café Senda!

Starten Sie den Tag mit einem gemütlichen Frühstück, geniessen Sie mittags eine Auswahl an leckeren und preiswerten Gerichten oder lassen Sie den Tag bei einem entspannten Apéro ausklingen. Begleiten Sie Ihren Moment mit unserer sorgfältig ausgewählten Weinauswahl oder einem unserer liebevoll zubereiteten Kaffees.

Unser Menü vereint das Beste aus regionalen und mediterranen Einflüssen: Jedes Gericht wird mit Liebe und hochwertigen Zutaten frisch für Sie zubereitet. Ob für eine kurze Pause, eine längere Auszeit oder einen geselligen Abend – im Café Senda finden Sie immer die passende Auswahl.

Vergessen Sie nicht, einen Blick auf unsere Vitrine mit hausgemachten Kuchen, eine Auswahl an frischen Panini und Focaccia zu werfen, die für sie frisch gebacken werden.

Wir wünschen guten Aufenthalt bei guter Entspannung.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.45 Uhr

KONTAKT

+41 81 384 52 52 welcome@cafe-senda.ch www.cafe-senda.ch





Frühstück im Café Senda

Ein genussvoller Start in den Tag

Starten Sie Ihren Morgen mit frisch gebrühtem Kaffee, ofenwarmem Gebäck und einer Auswahl an herzhaften und süssen Optionen. Auch feine Gipfeli und andere Backwaren erwarten Sie.

Sprechen Sie unser Personal gerne an – wir freuen uns, Ihren Tag besonders zu machen!

FRÜHSTÜCK

Senda Due Deluxe Etagere	2 Personen	48.00
	1 Person	28 00

Ein besonderes Frühstückserlebnis – perfekt für zwei Personen:

Brot- & Brötchenauswahl

mit gemischtem Brot und Brötchen, frisch gebacken

Feine Beläge⁷

Schinken, Salami, Mortadella, Bergkäse, Frischkäse, Hüttenkäse, Brie

Besondere Beilagen 3, 7

Butter, Avocado-Creme, Pesto, Rauchlachs mit Meerrettich, Müsli

Warme Ergänzung 1,7

frisches, cremiges Rührei



Egg Benedikt ^{1,4,7} Belegtes Bun (rundes Brötchen) mit Speck, Avocado, Tomaten und Gurke, Kresse und Frischkäse mit einer reichhaltigen Sauce Hollandaise und gekrönt mit einem pochierten Ei	14.50
Egg Benedikt Vegetarisch ^{1,4,7} (V) Belegtes Bun (rundes Brötchen) mit Hüttenkäse, Avocado, Tomaten und Gurke, Kresse, Frischkäse und Bergkäse, mit einer reichhaltigen Sauce Hollandaise und gekrönt mit einem perfekt pochierten Ei	14.50
Fitness Frühstück ^{4,7} (V) Hausgemachtes Müsli mit cremigem Joghurt, frischen Früchten und einem Hauch von Honig	14.50
Omelette ^{1,4,7} Omelette mit Füllung nach Wunsch (Zwiebel, Speck, Käse, Paprika, Tomate), serviert mit knusprigem Brot	14.50
Spiegeleier oder Rührei 1,4,7 (V) aus 2 Eiern mit Brot	9.00

Unsere Empfehlung zum Frühstück:

Frisch gepresster Orangensaft – für nur CHF 5.00

Ein Glas Moët & Chandon – für nur CHF 12.00



Genussvolle Mittagspause im Café Senda

Lassen Sie den Alltag hinter sich und geniessen Sie Ihre Mittagspause im Café Senda. Wählen Sie aus frisch zubereiteten Pastagerichten, knackigen Salaten und regional inspirierten Klassikern wie Wiener Schnitzel. Für einen schnellen Genuss zwischendurch bieten wir unsere köstlichen Panini- und Focaccia-Variationen.

Mittagsmenü für nur 25 CHF

ein liebevoll zusammengestelltes 3 Gänge Menü mit täglich wechselndem Hauptgericht.

Erleben Sie Qualität und Geschmack in entspannter Atmosphäre – perfekt, um sich eine genussvolle Auszeit zu gönnen.

Serviert von 12:00 bis 14:00 Uhr



SUPPEN & VORSPEISEN

Gerstensuppe ^{2,4,7} <i>Kräftige Suppe mit Gemüse, Speck und Gerste</i>	14.00
Tomatensuppe ⁷ (V) Klassische Tomatensuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Sahne, serviert mit knusprigem Brot	14.00
Blumenkohl Nuggets 1,7 mit Chili-Mango-Dip	11.00
Gyoza ^{1,7} Frittierte Teigtaschen mit Poulet und Gemüse mit Chili-Mango-Dip	11.00

SALATE

Gemischter Senda-Salat ⁷ (V) Bunter Mix aus saisonalen Blattsalaten, Gurken, Kirschtomaten und Karotten, mit Hausdressing	13.00
+ gebratene Pilze	16.50
Caesar Salat ^{7,4} Klassischer Caesar-Salat mit Römersalat, knusprigen Croutons, frisch geriebenem Parmesan, frisch gebratenen Pouletstreifen und cremigem Caesar-Dressing	25.00



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel ^{1,4} <i>Knusprig paniertes Schweineschnitzel, in Butter goldbraun gebraten, serviert mit Pommes Frites</i>	25.00
Tagliatelle Bolognese ^{4,7,10} <i>Tagliatelle mit unserer herzhaften Bolognese Sauce nach italienischer Art langsam geköchelt</i>	25.00

PANINI & FOCACCIAS

14.00

Frisch belegt & knusprig gebacken – wählen Sie Ihre Lieblingszutaten:

Fleisch: Schinken, Salami, Mortadella oder Parmaschinken

Käse: Bergkäse, Frischkäse

Frisches: Salat, Tomate

Saucen: Mayonnaise

Extras:

Bündner Fleisch + 2.00

Ganze Burrata + 6.00



FLAMMKUCHEN

Klassischer Flammkuchen Elsässer Art ^{4,7}	24.00
Belegt mit Crème Fraîche, Bergkäse, Speck und Zwiebeln	

Vegetarischer Flammkuchen ^{4,7} (V) Belegt mit Crème Fraîche, Bergkäse, Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika und Zucchini

24.00 +2.00

PINSA

Vegetarisch ^{4,7} (V) Mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Zucchini und Mozzarella	20.00 +2.00
Prosciutto e Fungi ^{4,7} <i>Mit Schinken, Pilzen und Mozzarella</i>	21.00
Diavolo ^{4,7} <i>Mit scharfer Salami und Mozzarella</i>	23.00
Burrata ^{4,7} <i>Mit Parmaschinken, Rucola und Burrata</i>	28.00



GEMÜSE-RÖSTI-TALER

Mediterran ^{4,7} (V) Provence Gemüse mit Kräuterdip und Rucola	18.50
Räucherlachs ^{4,7} <i>Mit Räucherlachs und Meerrettich Crème Fraîche Dip</i>	22.00
Burrata ^{4,7} <i>Mit Parmaschinken, Rucola und Burrata</i>	28.00

25.00

PLÄTTLI

Bünder-Plättli ^{4, 7}

Gemischter Teller mit Spezialitäten aus Graubünden mit Bündnerfleisch, Salsiz, luftgetrocknete Wurstspezialitäten und Bergkäse aus der Region, serviert mit frischem Brot. Eine rustikale Köstlichkeit, ideal zum Teilen

KINDERKARTE

Bei uns stehen Kinder im Mittelpunkt! Obwohl wir keine feste Kinderkarte haben, machen wir alles für unsere kleinen Gäste. Sprechen Sie einfach unser Serviceteam an – wir erfüllen nach Möglichkeit jeden Wunsch. **Wir sorgen dafür, dass auch die Kleinen rundum glücklich sind**



EIS-SPEZIALITÄTEN

Eiskaffee Klassischer Eiskaffee mit Vanilleeis, kaltem Kaffee und einer Sahnehaube – erfrischend für heisse Tage	12.50
Dänemark Coupe Cremiges Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladensauce und einer Sahnehaube – ein Klassiker	13.00
Affogato al Caffè Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit frisch aufgebrühten Espresso – für Liebhaber des italienischen Kaffees	9.50



EISCREME NACH WAHL

(Erhältlich mit oder ohne Sahne, Schokoladensauce auf Wunsch)

1 Kugel	4.00
2 Kugeln	7.50
3 Kugeln	11.00
Zuschlag Sahne	1.50
Zuschlag Schokoladensauce	1.50

Eissorten:

Schokolade

Vanille

Mokka

Stracciatella

Erdbeere

Zitrone

Mango

Blutorange



KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Espresso / Kaffee Creme	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Milchkaffee	5.90
Cappuccino	5.90
Espresso Macchiato	5.90
Latte Macchiato	5.90
Chai Latte	6.90
Heisse Schokolade	5.90
Kalte Schokolade	5.90
Glühwein	6.00
Tee Grüner Tee, Earl Grey, Pfefferminztee, Kräutergarten, Alpenkräuter, Rooibos-Vanille, Grüntee Asia, Grüntee mit Minze, Sommerbeeren, Bio-Verveine, Ingwer-Orange-Passionsfrucht	4.90

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Passuger	3.5dl	4.90
	7.7dl	8.90
Stilles Wasser Allegra	3.5dl	4.90
	7.7dl	8.90
Eistee, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	3.3dl	5.50
Fanta, Sprite und Apfelschorle		
Discalle Diese / Discalle Det	7 7 11	ר רס
Rivella Blau / Rivella Rot	3.3dl	5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2dl	5.90
schweppes forme / Ditter Lemon	Zui	3.90
Frisch gepresster Orangensaft		6.00
Triberi Sepressier Orangensari		0.00



BIERE

Calanda Edelbräu vom Fass	2dl 3dl 5dl	4.50 5.00 6.00
Edelbräu Spezial (Calanda)	3.3dl	5.00
Calanda Original	3.3dl	5.00
Calanda 0,0%	3.3dl	5.00
Erdinger Weissbier	5dl	7.90
Erdinger 0.0	5dl	6.90



Aperitifkarte

Erleben Sie den italienischen Aperitivo!

Geniessen Sie erlesene Aperitifs und hochwertige Weine, inspiriert von der italienischen Tradition des Aperitivos. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Getränken begeistern und erleben Sie ein authentisches Stück Italien – perfekt für einen besonderen Abend.

APERITIF-SPRITZ-VARIATIONEN

Aperol Spritz	12.90
Aperol, Prosecco, ein Spritzer Soda, garniert mit einer	
Orangenscheibe – der klassische italienische Apéro	
Limoncello Spritz	12.90
Limoncello, Prosecco und ein Spritzer Soda, mit einer	
Zitronenscheibe und Basilikum – ein Hauch von Sonne	
Hugo Spritz	12.90
Holunderblütenlikör, Prosecco, ein Spritzer Soda,	
Minzblätter und eine Limettenscheibe – leicht und blumig	
Campari Spritz	12.90
Campari, Prosecco, ein Spritzer Soda, garniert mit einer	
Zitronenscheibe – ein bitter-süsser Genuss	
Rosato Spritz	12.90
Martini Rosato, Prosecco und Soda, verfeinert mit frischen	
Beeren und einem Rosmarinzweig – fruchtig und erfrischend	



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Alkoholfreier Aperol Spritz Alkoholfreier Aperol, Tonic Water und ein Spritzer Soda, garniert mit einer Orangenscheibe	12.90
Sanbitter Spritz Sanbitter (alkoholfreies Bittergetränk), Soda und ein Hauch Limettensaft, garniert mit einer Zitronenzeste	10.00



Weinkarte

Herzlich Willkommen in der Welt der Weine im Café Senda!

Lassen Sie sich von unserer erlesenen Auswahl an Weinen begleiten, die aus den besten Weinregionen Italiens, Frankreichs, der Schweiz und Spaniens stammen. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte – vom prickelnden Prosecco aus Valdobbiadene bis zum vollmundigen Rotwein aus der Toskana. Unsere Weine sind handverlesen, um Ihnen einen unvergesslichen Genussmoment zu bieten, ganz gleich ob als Aperitif, zu einem köstlichen Abendessen oder in entspannter Gesellschaft. Erleben Sie den perfekten Beginn für einen besonderen Abend in unserem Café.



MOËT & CHANDON



SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

	Glas	Flasche
Prosecco Le Colture, Pianer Extra Dry DOCG Valdobbiadene Eleganter Prosecco aus dem Valdobbiadene- Gebiet, mit feiner Perlage und frischem, fruchtigem Bouquet – ideal als Aperitif und ein echter italienischer Klassiker	8.50	49.00
Moët & Chandon Impérial Der klassische Champagner von Moët & Chandon, fein und ausgewogen mit Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten		95.00
Moët & Chandon Rosé Impérial Ein lebhafter, fruchtiger Rosé-Champagner mit Noten von Erdbeeren und einem Hauch von Kräutern – ideal für besondere Anlässe oder romantische Abende.		95.00
Moët & Chandon Ice Impérial Der erste Champagner, der speziell dafür kreiert wurde, auf Eis serviert zu werden. Fruchtig, exotisch und herrlich erfrischend – perfekt für warme Tage		95.00



WEISSWEINE

	Glas	Flasche
Pinot Grigio, OVIVO, Garda DOC (Italien) Leichter, lebendiger Pinot Grigio mit Aromen von grünem Apfel und Zitrone, abgerundet durch eine leichte Mineralität. Erfrischender Wein – perfekt zu Antipasti und Meeresfrüchten	6.90	40.00
Lugana, Mandorle DOC Le Morette (Italien) Dieser elegante Lugana zeichnet sich durch seine feinen Mandelnoten und ein delikates, florales Bouquet aus. Harmonisch und vollmundig – ideal zu Pasta und milden Käsesorten	8.90	50.00
Féchy, La Côte AOC Obrist (Schweiz) Ein feinfruchtiger Schweizer Weisswein mit zarten Aromen von Pfirsich und einem Hauch Zitrus. Er ist harmonisch und leicht, mit einer angenehmen Säurestruktur, die ihn zu einem vielseitigen Begleiter macht.	6.00	30.00



ROSÉWEINE

	Glas	Flasche	
Côtes de Provence AOP Château Minuty	9.50	60.00	
Prestige Rosé 2022, 75cl			
Eleganter, blassrosa Rosé mit Aromen von			
frischen Erdbeeren und einem Hauch von			
Pfirsich. Dieser Rosé ist trocken, leicht und			

ROTWEINE

Gerichten

blumig – ideal als Aperitif oder zu leichten

	Glas	Flasche
Primitivo di Manduria, Sfondata Tenuta Giustini Areale (Italien) Kräftiger Primitivo mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und einer leichten Würze. Seine samtigen Tannine und der volle Körper machen ihn zu einem idealen Begleiter für herzhafte Gerichte und gereiften Käse	8.90	50.00



Caramimbre Crianza, Ribera del Duero (Spanien)

Spanischer Rotwein aus der Region Ribera del Duero, reich an Aromen von reifen Früchten, Vanille und einem Hauch von Toast. Dieser Crianza ist vollmundig und rund, mit einem langen Abgang – ideal für alle, die charaktervolle Weine schätzen 8.90 50.00



DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte



Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- Pouletfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Schweinefleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Kalbfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Rindfleisch: Schweiz / Argentinien / Italien / Spanien
- Riesencrevetten: Vietnam
- Vongole: Italien / Spanien / Portugal
- Lachs: Norwegen
- Frische Fische: Nordsee und Mittelmeer
- Baguette, Brot und Brötchen: Schweiz

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.