

HERZLICH
WILLKOMMEN!

BIENVENUE!

WELCOME!

Salate

1/2

1/1

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen

9.00

Salade verte aux pousses



Leaf salads with sprouts

Gemischter Salat

12.00

Salade mēlée



Mixed salads

Bunter Salatteller

15.00

18.00

Assiette des salades variées / mixed salad plate



Bunter Salatteller mit Thon

20.00

24.00

Zwiebeln und Oliven



Assiette de salades variées avec thon, oignons et olives

Mixed salad plate with tuna, onions and olives



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Salate

Salades / salads

Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen und Grapefruit

23.00

27.00

Assiette de salades variées

avec lanières de saumon fumé et grapefruit

Mixed salad plate with smoked salmon strips and grapefruit



Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer Zwiebeln & Kräuter

20.00

24.00

Assiette de salades variées avec cervelas, gruyère,

oignons et fines herbes

Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs



Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Choisissez une de nos sauces à salade maison
pour accompagner votre salade:

Choose one of our homemade salad dressings
to be served with your salad:

Italian ♦ **French** ♦ **Balsamico** ♦ **Soja-Honig-Sesam**

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique
ou soja-miel-sésame

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico
or soya-honey-sesame



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen

1/2

1/1

Entrées / starters

Vitello tonnato – Kalbsbratenscheiben 20.00 24.00 

an cremiger Thunfischsauce

Vitello tonnato - Tranches de rôti de veau à la sauce crémeuse au thon



Vitello tonnato - Veal roast slices with creamy tuna sauce

Antipasti-Teller mit Gemüse, Coppa 20.00 24.00 

gehobeltem Parmesan und Grissini

Assiette d'antipasti avec légumes, coppa, parmesan râpé et gressins

Antipasti plate with vegetables, coppa, grated parmesan and grissini

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum 22.00  

und Balsamico

Mozzarella de bufflonne avec tomates, basilic et vinaigre balsamique

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and balsamico vinegar

70g

130g

Tatar vom Schweizer Rind 25.00 35.00

mit Toast und Butter

Tartare de bœuf, toast et beurre

Beefsteak tartar with toast and butter

parfümiert mit Whisky oder Cognac + 3.00

parfumé au whisky ou Cognac

flavoured with whisky or Cognac



vegan



vegetarisch



Laktose frei





Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Suppen

Soupes / soups

Zucchetticremesuppe mit Curryschaum 11.00
Crème de courgette avec mousseline au curry  
Cream soup of courgette with curry foam

Tomatencremesuppe – kalt oder heiss 10.00
Crème de tomates froide ou chaude  
Tomato cream soup cold or hot

Cremesuppe des Tages 9.00
Crème du jour
Cream soup of the day

Kraftbrühe des Tages 9.00
Consommé du jour
Consommé of the day



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Canapés – zubereitet mit Toastbrot

Canapés préparé au pain toast

Canapes prepared with toast

mit Spargel, Käse oder Ei 6.50

à l'asperge, fromage ou à l'oeuf

with asparagus, cheese or egg

mit Thon oder Krevetten 7.50

au thon ou aux crevettes

with tuna or shrimps

mit Schinken oder Salami 8.00

au jambon ou salami

with ham or salami

mit Rauchlachs 9.50

au saumon fumé

with smoked salmon



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Desserts

Desserts / desserts

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren

14.00

Tiramisu aux fraises avec compote de rhubarbe et fraises fraîches
Strawberry tiramisu with rhubarb compote and fresh strawberries



Dreierlei Schokoladenmousse mit Pistazien-Biskuit und gerösteten Haselnüssen

14.00

Trio de mousse au chocolat avec génoise aux pistaches
et noisettes grillées
Trio of chocolate mousse with pistachio sponge cake
and roasted hazelnuts

Caramelköpflì mit Rahm

10.00

Flan au caramel à la chantilly
caramel flan with whipped cream



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Zitrus	11.50	14.00
Zitrone- und Blutorangensorbet mit Orangenfilets und Rahm		
Sorbet citron et orange sanguine avec filets d'orange et chantilly Lemon and blood orange sorbet with orange fillets and whipped cream		
Aruba	11.50	14.00
Vanilleglace und Ananassorbet mit marinierter Ananas und Rahm		
Glace vanille et sorbet ananas avec ananas mariné et chantilly Vanilla ice cream and pineapple sorbet with marinated pineapple and whipped cream		
Macaron	11.50	14.00
Himbeer- und Mangosorbet mit ihren Macarons und Rahm		
Sorbet framboise et mangue avec ses macarons et chantilly Raspberry and mango sorbet with their macarons and whipped cream		
California	11.50	14.00
Vanille- und Jamaikaglace mit gerösteten Cashewnüssen und Rahm		
Glace vanille et Jamaïque avec noix de cajou grillées et chantilly Vanilla and Jamaica ice cream with roasted cashew nuts and whipped cream		



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Coupes

1/2

1/1

Coupes / coupes

Bananen Split

14.00

Vanilleglace mit Banane

Schokoladensauce und Rahm

Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly

Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream

Eiskaffee Copacabana

11.50

14.00

Mocccaglace mit Espresso und Rahm

Glace café à la chantilly et un espresso

Coffee ice cream with espresso and whipped cream

Dänemark

11.50

14.00

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce

Mandeln und Rahm

Glace vanille, sauce au chocolat chaude

amandes et chantilly

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce

almonds and whipped cream



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Coupes

Coupes / coupes

Glace-Aromen:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka und Jamaika 

Arômes de glace:

Vanille, chocolat, fraise, moka et Jamaïque

Ice cream flavors:

Vanilla, chocolate, strawberry, mocha and Jamaica

Sorbet-Aromen:

Zitrone, Mango, Blutorange, Ananas und Himbeere  

Arômes de sorbets:

Citron, mangue, orange sanguine, ananas et framboise

Sorbet flavors:

Lemon, mango, blood orange, pineapple and raspberry

Kugel Glace oder Sorbet:

4.00

Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet

Portion Rahm:

1.80

Portion de chantilly / Portion of whipped cream 



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.