

HERZLICH
WILLKOMMEN!

BIENVENUE!

WELCOME!

Salate

Salades / salads

1/2

1/1

Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses

Leaf salads with sprouts

9.00



Gemischter Salat

Salade m el ee

Mixed salads

12.00



Bunter Salatteller

Assiette des salades variées / mixed salad plate

15.00

18.00



Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen und Grapefruit

Assiette de salades variées

avec lanières de saumon fum e et grapefruit

Mixed salad plate with smoked salmon strips and grapefruit

23.00

27.00



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Salate

1/2

1/1

Salades / salads

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

Bunte Blattsalate mit Avocado, Ei und Cherrytomaten

20.00

24.00

Assiette de salades variées avec avocado, œuf et
tomates cerises



Mixed leaf salad with avocado, egg and cherry tomatoes

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Sa- latsaucen:

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  



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	25.00	35.00
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		
Norwegischer Rauchlachs mit hausgemachter Oliven-Rosmarin-Focaccia und Zitronen-Kräuter-Crème fraiche	18.00	24.00
Saumon fumé norvégien avec focaccia maison aux olives et au romarin et crème fraîche citron-herbes Smoked Norway salmon with homemade olive and rosemary focaccia and lemon-herb crème fraiche		
Hausgemachte Wildterrine mit Apfel-Kürbis-Chutney		22.00
Terrine de gibier maison au chutney de pommes et potiron Homemade game terrine with apple and pumpkin chutney		



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Suppen

Soupes / soups

Kürbiscremesuppe mit Amaretti 13.00

Velouté de potiron aux amaretti

Pumpkin cream soup with amaretti

Tomatencremesuppe – kalt oder heiss 10.00

Crème de tomates froide ou chaude

Tomato cream soup cold or hot



Cremsuppe 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

Caramelköpflì mit Rahm

10.00

Flan au caramel à la chantilly
caramel flan with whipped cream



Mandarinen-Parfait mit Lebkuchensablé und karamellisierten Haselnüssen

14.00

Parfait à la mandarine, sablé de pain d'épices et
noisettes caramélisées
Mandarin parfait with gingerbread sable and
caramelized hazelnuts

Maroni – Birnen-Tiramisu

14.50

Tiramisu châtaigne – poire
Chestnut – Pear Tiramisu

Vermicelles mit Rahm

8.50

Vermicelles à la crème
Vermicelles with cream

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue

11.50

Coupe Nesselrode, vermicelles à la glace vanille,
crème et meringue
Coupe Nesselrode, vermicelles with vanilla
ice cream, cream and meringue



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Eiskaffee	11.50	14.00
Mokkaglace mit Espresso und Rahm Glace moka et un espresso à la chantilly Mocha 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		
Zwetschg	11.50	14.00
Zimtglace, Zwetschgensorbet mit seinem Kompott,Rahm und Schokoladencrumble Sorbet de prune avec sa compote, glace cannelle, crumble au chocolat Plum sorbet with its compote, cinnamon ice cream, cream and chocolate crumble		
Birne	11.50	14.00
Birnensorbet mit pochierter Porto-Birne, Apfelsorbet und Rahm Sorbet poire, poire Porto pochée, sorbet pomme et crème Pear sorbet with poached Porto pear, apple sorbet and cream		



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Glace-Aromen

Arômes de glace, Ice cream flavors

Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt, Erdbeer

Vanilla, chocolate, walnut, mocha cinnamon and pistachio

Sorbet-Aromen: Zwetschgen, Birnen, Apfel, Zitrone

Arômes de sorbets: citron, prune, mangue,

Sorbet flavors: lemon, plum, mango

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.