

HERZLICH WILLKOMMEN
AUF DER
RHEINTERRASSE!

BIENVENUE!

WELCOME!

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses / Leaf salads with sprouts

9.00



Kleiner gemischter Salat

Salade mēlée / Mixed salads

10.50



Salat-Bowl mit Eisbergsalat...

Coupe de laitue Iceberg / bowl with iceberg lettuce



...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Avocado, Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln und Koriander

& avocat, maïs, haricots rouges, oignons rouges et coriandre
& avocado, corn, kidney beans, red onions and coriander

22.00



& Rauchlachsstreifen, Hüttenkäse und Granatapfel

& lanières de saumon fumé, cottage cheese et grenade
& smoked salmon strips, cottage cheese and pomegranate

22.00



Wählen Sie eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French Balsamico ♦ Basilikum

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou basilic
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or basil



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Kalte Gerichte

1/2

1/1

Plats froids / Cold dishes

Vitello tonnato 20.00 24.00

kalte Kalbsbratenscheiben an cremiger Thunfischsauce 

Vitello tonnato – tranches de rôti de veau froid à la sauce crème au thon

Vitello tonnato – fine slices of cold roast veal with creamy tuna sauce

Bündnerteller 20.00 24.00

mit Salami, Rohschinken und Trockenfleisch 

Assiette grisonne avec salami, jambon cru et viande séchée

Grisons plate with salami, raw ham and dried meat

Thunfischcarpaccio 25.00

mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Kräutersalat  

Carpaccio de thon avec vinaigrette aux fruits de la passion

et salade d'herbes aromatiques

Tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette and herb salad



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Kalte Gerichte

Plats froids / Cold dishes

	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	25.00	33.00
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		

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf dazu Panforte mit Nüssen und Früchten	16.00
Sélection de fromages avec moutarde aux figues maison avec panforte aux noix et fruits Cheese selection with homemade fig mustard served with panforte with nuts and fruits	



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Suppen

Soupes / soups

Mango-Himbeer-Kaltschale à la Abass

Soupe froide de mangue et framboises

Chilled mango raspberry soup

10.00



Tomatencremesuppe – kalt oder heiss

Crème de tomates froide ou chaude

Tomato cream soup cold or hot

10.00



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

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

Desserts

Desserts / desserts

**Pina Colada-Mousseline auf Kokosnuss-Dacquoise
mit marinierten Ananas** **14.50**

Mousseline de pina colada sur dacquoise
à la noix de coco et ananas mariné
Pina colada mousseline on coconut dacquoise
with marinated pineapple

**Pfefferminz-Parfait auf Schokoladenboden mit Cassis
dazu Pâtes de fruits** **14.00**

Parfait à la menthe sur fond de chocolat au cassis, pâtes de fruits
Peppermint parfait on chocolate base with cassis, pâtes de fruits

Caramelköpfler mit Rahm **10.00**

Flan au caramel à la chantilly
caramel flan with whipped cream



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Agrumen	11.50	14.00
Grapefruit- und Blutorangensorbet mit Grapefruitfilets und Rahm		
Sorbet pamplemousse et orange sanguine avec filets de pamplemousse et chantilly Grapefruit and blood orange sorbet with grapefruit fillets and whipped cream		
Exotic	11.50	14.00
Mangosorbet und Kokosglace mit Passionsfrucht-Coulis und Mango, Rahm		
Sorbet mangue et glace noix de coco avec coulis de fruits de la passion et mangue, chantilly Mango sorbet and coconut ice cream with passion fruit coulis and mango, whipped cream		
Walliser	11.50	14.00
Aprikosensorbet und Joghurtglace mit Aprikosenkompott und Rahm		
Sorbet abricot et glace yaourt avec compote d'abricots et chantilly Apricot sorbet and yoghurt ice cream with apricot compote and whipped cream		



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Coupes Coupes / coupes	1/2	1/1
Printemps Joghurt- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott, Rahm Glace yaourt et fraise avec fraises fraîches et compote de rhubarbe, chantilly Yogurt and strawberry ice cream with fresh strawberries and rhubarb compote, whipped cream	12.50	15.00
Bananen Split 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		14.00
Eiskaffee Copacabana Mocccaglace mit Espresso und Rahm Glace café à la chantilly et un espresso Coffee ice cream with espresso and whipped cream	11.50	14.00



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Coupes 1/2 1/1
Coupes / coupes

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

**Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere
Mocca, Kokosnuss und Joghurt** ⊗

Arômes de glace: Vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco et yaourt
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, strawberry, mocha,
coconut and yogurt

**Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Grapefruit
Blutorange und Aprikose** ⊗ ⊗

Arômes de sorbets: Citron, mangue, pamplemousse,
orange sanguine et abricot

Sorbet flavors: Lemon, mango, grapefruit,
blood orange and apricot

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