

Liebe Gäste!

Neu bieten wir all unsere Gerichte auch als
TAKE AWAY 12:00-14:00 & 18:00-20:30

Um lange Wartezeiten zu verhindern, bitten wir Sie Ihre gewünschten
Gerichte vor zu bestellen.

027/967 30 30

...schön dass Sie bei uns sind...



Barbara, Sam & Noah

VORSPEISEN - STARTERS - ENTRÉES

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE VERTE, SAUCE MAISON	10
BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE MÊLÉE, SAUCE MAISON	14
ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO + GRILLIERTEM CREVETTEN SPIESS RED CURRY SOUP WITH CHILI MANGO +WITH GRILLED PRAWN SKEWER SOUPE AU CURRY ROUGE, MANQUE ET CHILI + BROCHETTE DE CREVETTES GRILLÉES	12 6
RAUHLACHSTATAR, PHILADELPHIA, FRISCHE GURKE, DILL UND PASTINAKEN CREME SÜPPCHEN MIT THYMIAN SMOKED SALMON TATAR WITH FRESH CUCUMBER, PHILADELPHIA, DILL SERVED WITH A PARSNIP CREAM SOUP WITH THYM TATARE DE SAUMON FUMÉ, PHILADELPHIA, CONCOMBRE ET ANETH SOUPE DE PASTINAKE ET THYM	26
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF RANDEN CARPACCIO MIT KÜRBISKERNÖL UND KARMELISIERTEN NÜSSEN GRATINATED GOAT CHEESE WITH GRILLED BEETROOTS, PUMPKIN SEED OIL AND CARAMELIZED NUTS FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ AVEC CARPACCIO DE BETTERAVES, HUILE DE GRAINES DE COURGES ET NOIX CARAMELISÉES	23

VORSPEISEN - STARTERS - ENTRÉES

THUNFISCH FILET IM SESAMMANTEL GEBRATEN, PAPAYA - AVOCADO - SALAT, WASABI DIP	28
FRESH THUNA FILLET GRILLED WITH SESAM, SERVED ON PAPAYA - AVOCADO SALAD AND WASABI DIP FILET DE THON GRILLÉ AU SÉSAME, SERVI SUR UNE SALADE DE PAPAYA - AVOCATS ET CRÈME DE WASABI	
LAUWARMER HUMMERSALAT AUF GLASNUDELN MIT KORNANDER & SESAMÖL	36
TEPID LOBSTER SALAD WITH GLASSNOODLES CORIANDER AND SESAME OIL SALADE D' HOMARD ET NOUILLES VERMICELLES TIÈDE, AROMATISÉE AVEC DE LA CORIANDRE ET HUILE DE SÉSAME	
KLASSISCHES TATAR MIT TOAST UND BUTTER	26 / 36
STEAK TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATARE CLASSIQUE SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	
TRÜFFEL TATAR MIT TOAST UND BUTTER	28 / 38
TRUFFEL TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATARE AUX TRUFFES SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH AUF SELLERIE-BIRNEN-PÜREE, PIEMONT HASELNUSS & KIMCHI	38
CRISPY PORK BELLY WITH CELERY-PEAR PUREE, KIMCHI AND HAZELNUTS POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE, PURÉE DE CELERY-POIRE KIMCHI ET NOISETTE DU PIÉMONT	
RINDSFILET MIT TRÜFFEL-RAHM-SAUCE, TAGLIATELLE & CHIMA DI RAPPÀ (WILDER BROCCOLI)	180gr 54
FILET OF BEEF, TRUFFLECREAM SAUCE, TAGLIATELLE AND CHIMA DI RAPPÀ (WILD BROCCOLI) FILET DE BOEUF À LA SAUCE AUX TRUFFLES NOIRE TAGLIATELLE ET CHIMA DI RAPPÀ	
WIENERSCHNITZEL (KALB) MIT POMMES ODER KARTOFFELSALAT	34 /42
WIENERSCHNITZEL (VEAL) WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE	
CORDON BLEU (KALB) MIT ZERMATTER BERGKÄSE UND SAFTIGER SCHINKEN MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT	49
CORDON BLEU (VEAL) WITH CHEESE FROM ZERMATT & HAM SERVED WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD CORDON BLEU (VEAU) AVEC FROMAGE DE MONTAGNE DE ZERMATT & JAMBON SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE	

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AUF BELUGA LINSEN MIT SAFRANSAUCE & FENCHEL-DILL-SALAT	45
CRISPY SEABASS FILET WITH LENTILS, FENNEL-DILL SALAD AND SAFFRONSAUCE FILET DE LOUP DE MER CROUSTILANT SUR LENTILLES, SALADE DE FENOUIL ET ANETH, SAUCE AU SAFRAN	
TAGLIATELLE ALL`ASTICE MIT GRILLIERTEM HUMMER, HUMMERBISQUE & CHERRY TOMATEN	52
TAGLIATELLE WITH LOBSTER, LOBSTERBISQUE AND CHERRY TOMATOES TAGLIATELLE À L`HOMARD (GRILLÉ), SAUCE À LA BISQUE ET TOMATES CHERRY	
CIMA DI RAPA (WILDER BROCCOLI) IM TEMPURA TEIG AUF KICHERERBSEN PUREE MIT BELUGA LINSEN & MINZ JOGHURT (VEGAN)	36
TEMPURA OF CIMA DI RAPA (WILD BROCCOLI) WITH CHICKPEA PUREE, LENTILLES & VEGAN MINT JOGHURT TEMPURA DE BROCOLI RAVE, PURÉE DE POIS CHICHES, LENTILLES ET YAOURT À LA MENTHE	
SONNMATTENBURGER, SESAMBRÖTCHEN KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS MIT POMMES ODER SALAT	36
SONNMATTENBURGER BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS WITH FRENCH FRIES OR SALAD HAMBURGER SONNMATTEN FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE	

LUNCH SPECIALS

KÄSESCHNITTE MIT TOMATE CHEESE ON TOAST WITH TOMATOES CROÛTE AU FROMAGE AVEC TOMATES	19
KÄSESCHNITTE MIT SCHINKEN & EI CHEESE ON TOAST WITH HAM & EGG CROÛTE AU FROMAGE AVEC JAMBON & ŒUF	21
HOBELKÄSE & TROCKENFLEISCH „HOBEL CHEESE“ & DRIED MEAT REBIBES DE FROMAGE & VIANDE SÉCHÉE	27
TROCKENFLEISCH TELLER DRIED MEAT PLATTER ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	29
HOBELKÄSE TELLER „HOBEL CHEESE“ PLATTER ASSIETTE DE REBIBES DE FROMAGE	24
KÄSESCHUBLIG AUF LINSEN-RAGOUT SAUSAGE WITH CHEESE, LENTILES RAGOUT SAUCISSE AU FROMAGE SUR UN RAGOÛT DE LENTILLES	26
SALAT SCHÜSSEL MIT AVCADO & GERÖSTETEN KERNEN BOWL OF SALAD WITH AVCADO & ROASTED SEEDS BOL DE SALAD MÊLÉE AVEC ADVOCAT & PÉPINS RÔTIS	24
SALAT MIT POULET & APFEL AN HAUSDRESSING 26 SALAD WITH CHICKEN, APPLE AND HOUSEDRESSING SALADE AVEC DU POULET SAUTÉE, POMMES ET SAUCE MAISON	
SALAT MIT CREVETTEN & AVOCADO AND HOUSDRESSING SALAD WITH SHRIMPS, AVOCADO AND HOUSEDRESSING SALADE AVEC DES CREVETTES SAUTÉE, AVOCATS ET SAUCE MAISON	34

all prices in CHF, incl. 7.7% VAT

DESSERTS - DESSERTS - SWEETS

HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN FRESH HOMEMADE FRUIT PIE TARTE AUX FRUITS MAISON	6.50
KOKOSMILCH PANNA COTTA MIT PASSIONS FRUCHT COCONUT MILK PANNA COTTA WITH PASSION FRUITS PANNA COTTA AU LAIT DE COCO, FRUIT DE LA PASSION	9.50
TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE WITH TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA	12
WEISSES TOBLERONE MOUSSE MIT ANANAS CARPACCIO & PASSIONSFRUCHT WHITE TOBLERONE MOUSSE WITH ANANAS CARPACCIO AND PASSION FRUIT MOUSSE AU TOBLERONE BLANC AVEC CARAPACCIO D' ANANAS ET FRUIT DE PASSION	14
AUSWAHL VON SCHWEIZER KÄSE SELECTION FROM SWISS CHEESE CHOIX DE FROMAGE SUISES	16
ICE CREAM PER SCOOP VANILLE / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL / STRACCIATELLA / ERDBEER VANILLA / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL / STRACCIATELLA / STRAWBERRY	3.50
SORBET PER SCOOP APRICOSE / ZITRONEN APRICOT / LEMON	3.50

all prices in CHF, incl. 7.7% VAT

COUPS

AFFOGATO VANILLE-EIS & ESPRESSO VANILLA ICE-CREAM & ESPRESSO	6.50
COFFEE GLACE KAFEE KROKANTEIS MIT SAHNE COFFEE CROCANTE ICE-CREAM WITH WHIPPED CREAM	8.50
COUP DANMARK VANILLE MIT HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN- SAUCE, GERÖSTETEN MANDELN UND SAHNE VANILLA ICE-CREAM WITH HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	10.50
COUP BANANA SCHOKO BROWNIES-, UND VANILLEEIS MIT FRISCHEN BANANEN, BANANENCHIPS, SCHOKOLADEN SAUCE, GERÖSTETE MANDELN UND SAHNE CHOCO BROWNIES-, BANANA- AND VANILLA ICE-CREAM WITH FRESH BANANAS, BANANA CHIPS, CHOCOLATE SAUCE, ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	12.50
COUP CARAMEL SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIE-GLACE, MIT MANDLCHRUNCH, CARAMELSAUCE UND SAHNE SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHCOCO BROWNIES-ICE CREAM WITH ALMOND CHRUNCH, CARAMEL SAUCE AND WHIPPEL CREAM	10.50
SORBET COLONEL ZITRONENSORBET MIT WODKA LEMON SORBET WITH WODKA	12.00

all prices in CHF, incl. 7.7% VAT

KIDS ICE-CREAM

COUP SMARTIES	4.00
1 KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES 1 BOULE AFTER YOUR CHOICE WITH SMARTIES	
TREASHURE BOX / SCHATZTRUHE	5.00
VANILLE- & SCHOKOLADENEIS VANILLA & CHOCOLATE ICE-CREAM	

GOOD TO KNOW

CHICKEN:	SWISS
BEEF:	SWISS
VEAL:	SWISS
PORK:	SWISS
TUNA:	PACIFIC / GREECE

UPON REQUEST, OUR STAFF WILL INFORM YOU ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT COULD TRIGGER ALLERGIES OR INTOLERANCES.