

Vorspeisen Les Entrées Appetizers

Guacamole & Chips



CHF 16.00

"Pão de Queijo"



Käsebällchen

Boulettes de fromage

Cheese Puffs

CHF 14.50

"Coxinha"

Poulet-Kroketten an Mascarpone-Crème

Croquettes de poulet à la crème au mascarpone

Chicken croquettes with mascarpone cream

CHF 18.50

Gebratene Krevetten mit Kokoskruste Crevettes frites en croute de noix de coco

Coconut crusted fried shrimp

Sriracha Mayonnaise

Mayonnaise Sriracha

Sriracha mayonnaise

CHF 19.50

Thunfisch Tartare Tartare de Thon Tuna Tartare

à l'huile de sesame, avec crème d'avocats et toast

in sesame oil, with avocado cream and toast

CHF 25.00

Suppe & Salat Soupes & Salades Soups & Salads

Tagessuppe Potage du jour Soup of the Day
CHF 8.50 / CHF 12.50



Grüner Salat Salade verte Green salad
CHF 8.50



Wintersalat Salade d'hiver Winter salad



Gemischte Blattsalate, gegrilltes Gemüse, Granatapfelkerne, an Dijonsenf-Honigsauce
Salade verte, légumes rôtis, graines de grenade, sauce à la moutarde de Dijon et miel
Mixed greens, roasted vegetables, pomegranate seeds, Dijon mustard-honey dressing
CHF 12.50

Caesar Salat mit Wirsing Salade Caesar au chou frisé Kale Caesar Salad

Wirsing an hausgemachter Caesar-Salatsauce, gehobelter Parmesan, Croutons
Chou frisé à la sauce César faite maison, rebibes de parmesan, accompagnés de croûtons
Kale with homemade Caesar dressing, shaved parmesan, croutons
CHF 11.00

Die Rosa Göttin Déese Rose Pink Goddess



Gemischte Blattsalate, Randen-Couscous und Ziegenkäse an Pfefferminz-Pesto
Salade verte, couscous à la betterave rouge, fromage de chèvre et pesto à la menthe
Mixed greens, beetroot couscous with goat cheese and mint pesto
CHF 11.00

Hauptspeisen Plats Principaux Main Course

Baby Back Ribs

mit hausgemachter BBQ Sauce, Süsskartoffeln frites
sauce BBQ maison, patates douces frites
homemade BBQ sauce, sweet potato fries
CHF 38.50

Rindshuftdeckel Steak Aiguillette de Rumsteak Beef Strip

Sauce au poivre, cubes de polenta blanche, épinards en branche
pepper sauce, white polenta cubes, leaf spinach
CHF 45.00

Entenbrust Magret de canard Duck Breast

Sauce aux canneberges, risotto aux champignons sauvages, bâtonnets de zucchini frits
Cranberry sauce, wild mushroom risotto, fried zucchini sticks
CHF 48.00

Pouletschenkel Filets Filets de pilon de poulet Boneless Chicken Thighs

Rôtis dans de la bière, purée rustique aux deux patates, légumes
Roasted in beer, double potato mash, vegetables
CHF 36.50

Teriyaki Lachs Filet Filet de saumon Teriyaki Teriyaki Salmon Filet

Crème aux avocats et wasabi, carottes glacées, croustillant de nouilles de riz
Avocado and wasabi cream, glazed carrots, crispy rice noodles
CHF 46.00

Vegetarisch/Vegan Végétarien/Végétalien Vegetarian/Vegan

Aubergine Parmigiana Eggplant Parmigiana

Mit grüner Salat
avec salade verte
green side salad

CHF 28.00

Wildpilzrisotto Risotto aux champignons sauvages Wild mushroom risotto

bâtonnets de zucchini frits
fried zucchini sticks

CHF 21.00

Marokkanischer Eintopf Ragout Marocain Moroccan Stew

Patates douces, haricots verts, artichauts, abricots secs, olives, avec Couscous
Sweet potatoes, green beans, artichokes, dried apricots, olives, with Couscous

CHF 28.00

"Käse" Fondue Fondue "au fromage" "Cheese" Fondue

Aus Cashewnüssen
Aux noix de cajou
with cashew nuts

CHF 30.00 (150 gr)

Lokal & Lecker

Käse-Fondue Fondue au fromage Cheese Fondue

Schönrieder Mischung
fromagerie de Schoenried
Schoenried special
CHF 30.00 (300 gr)
CHF 36.00 p.p. à discretion

Truffelfondue Fondue aux truffes Truffle Fondue

CHF 34.00 (300 gr)
CHF 40.00 p.p. à discretion

Abländscherfondue Fondue d'Abländsch Abländsch Fondue

CHF 34.00 (300 gr)
CHF 40.00 p.p. à discretion

Raclette

Kartoffeln und Essiggemüse
pommes de terre & cornichons
potatoes & pickles
CHF 9.50 portion
CHF 27.00 p.p. à discretion

Fondue Chinoise

hausgemachten Saucen, pommes frites oder Reis
sauces maison, pommes frites ou riz
homemade sauces and french fries or rice
auf Vorbestellung / sur réservation / on pre-order (24 h.)
pro Person CHF 54.00

Fleischherkunft/Provenance de la viande/Origin of Meat: Rind/bœuf/beef, Kalb/veau/veal, Schwein/porc/pork (Schweiz); Pouletbrust,(Schweiz); Poulet-Nugget, (Argentinien); Maispoularde, (Frankreich); Lamm*/agneau/lamb (Australien) * kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Herkunft der Fische/Provenance du poisson/origin of fish: Forelle/truite/trout: Fischzucht/pisciculture/fish farm Saanen; Rauchlachs/saumon fumé/smoked salmon: Alaska Trapper Creek; Lachs/saumon/salmon: Zucht

Desserts

Churros

Dulce de Leche oder Schokoladensauce
Dulce de Leche ou sauce au chocolat
Dulce de Leche or chocolate sauce
CHF 16.50

Pavlova

Meringue-Nest gefüllt mit Passionsfruchtcreme, mit exotischen Früchten
Nid de meringue rempli de crème au fruit de la passion, avec fruits exotiques
Meringue nest filled with passionfruit cream, topped with exotic fruits
CHF 16.50

Chocolate Delight

Hausgemachte Brownies mit Glace. Schokoladensauce und Rahm
Brownies maison avec glace, sauce au chocolat et chantilly
brownies with ice cream, chocolate sauce and whipped cream
CHF 16.50

Kokosnuss-Flan Flan de noix de coco Coconut Flan

mit Rahm
avec Chantilly
with whipped cream
CHF 14.50

Glacen Glaces Ice Cream

Schokolade, Vanille, Espresso, Erdbeere, Zitrone, Zwetschgen
Chocolat, vanille, fraises, citron, prune
Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, prune
pro Kugel, par boule, per scoop CHF 3.50
mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50