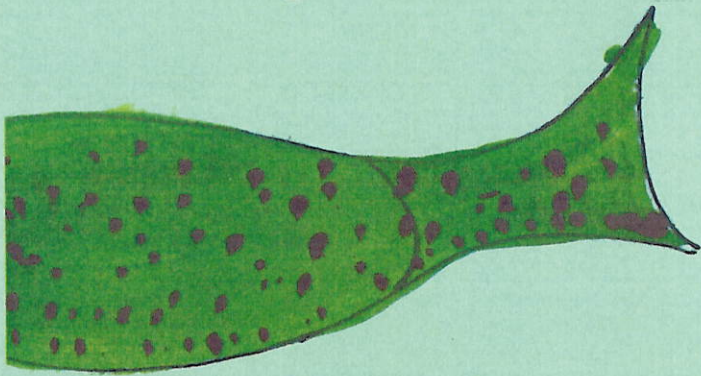
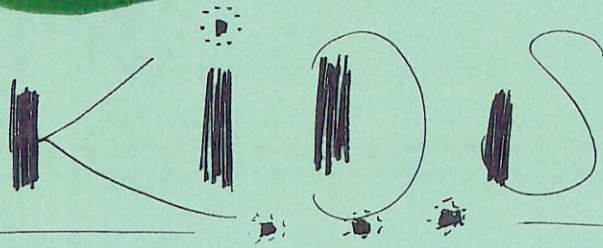
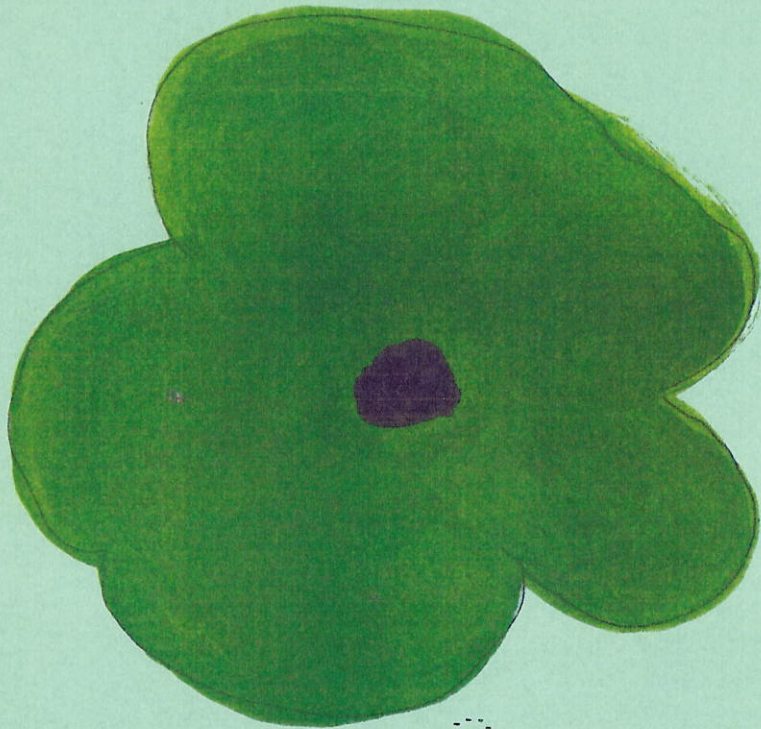
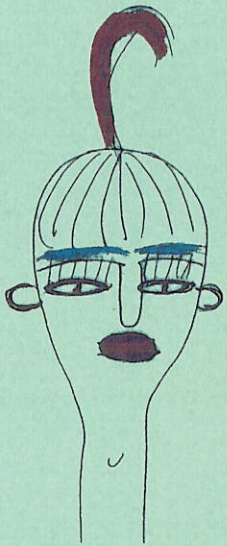


Ankommen.  
Wohlfühlen.  
Genießen.

---

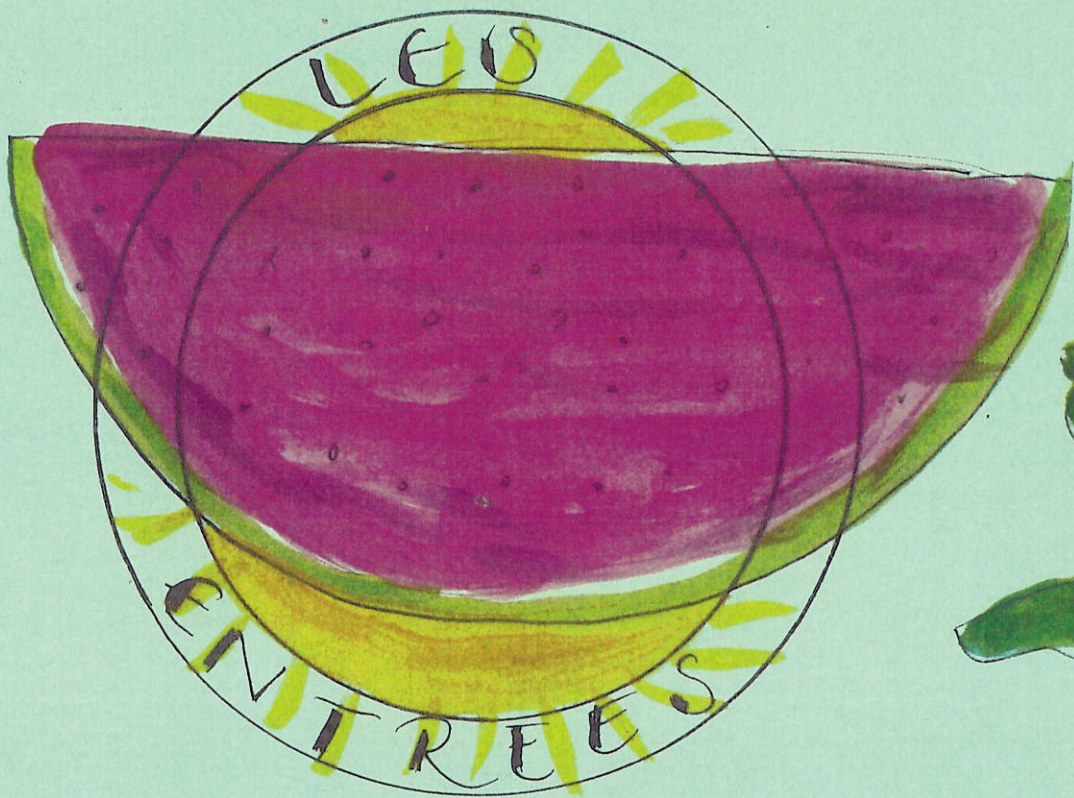
fatti de willkommen  
im Adthot



✓ Schweizer  
Pouletschnitzel  
& Peterli Kartoffeln  
16.50

■ Hausgemachte Cappelletti mit  
Zuccata gefüllt - Butter und  
Tomate, emmentaler Käse 16.50

■ Egli filet Knusper Ci mit  
Pommes Friz 18.50



Gurken - Joghurt Kaltschale  
mit Dill 13.-

Wassermelone. Araciatella  
Pinienkernen - Crumble 15.-

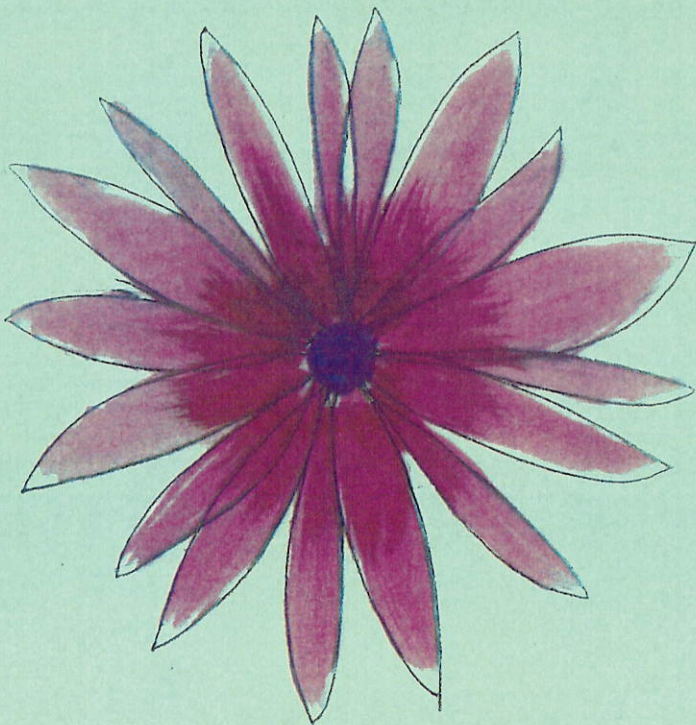
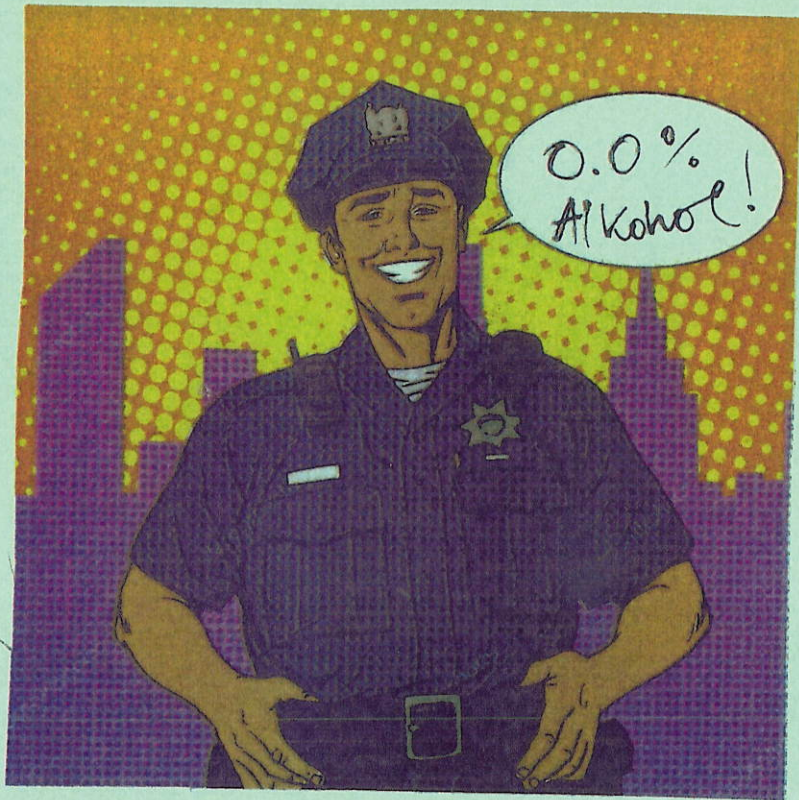
Salade mixte du jardin 12.50

Pomodoro. Burrata. Rucola  
Basilico 19.50

Tatar de boeuf Suisse. Brioche toast  
Zutter 23.-

Vitello (Suisse) Tomate 23.50

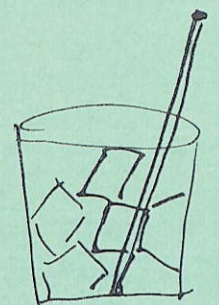




Pierre Chardonnay  
Sparkling ZERO  
7.50



Virgin  
Gin & Tonic  
HUGO



12.50  
13.50

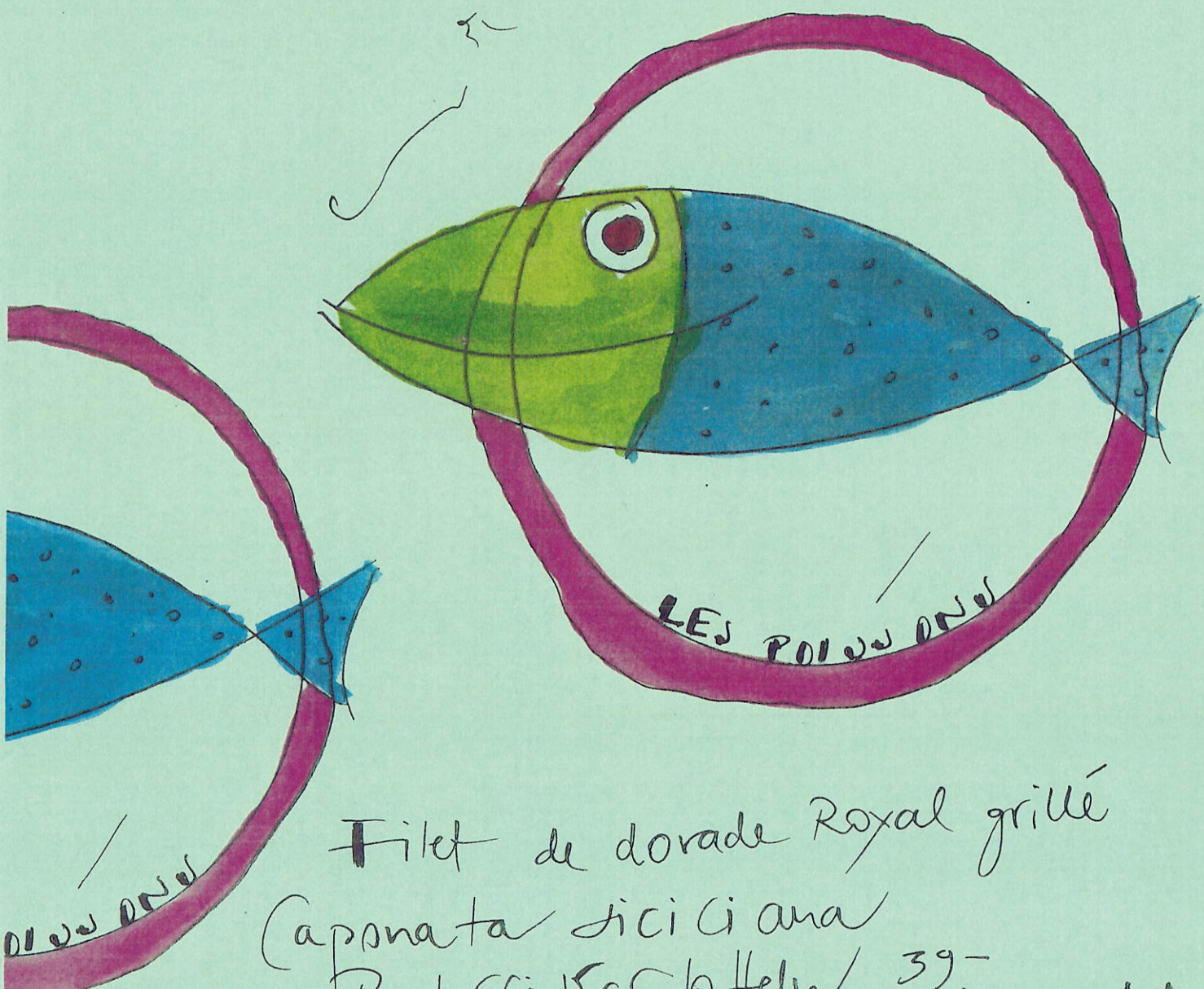
Ambritter 5.50





Cordon bleu vom Schweizer Jäcker  
 (Metzgerei Hierli von nebenan)  
 Pommes Fritz. Johannisbeeren 39.-  
 Entrecôte (Suiss) Café de Paris  
 Pommes Fritz 47.-  
 Escalopp de poulet (Suiss)  
 Rucola. Tomaten. Zucchini. Parmigiano 34.-  
 Vitello tonnato (Suiss). Tuna-Croquette 43.-  
 Tatar de bœuf (Suiss). Toast. Butter 34.-

• in formieren Sie uns bei  
 Unverträglichkeiten und / oder Allergien, danke.  
 Brot: Bäckerei GOLD & BÄRLE



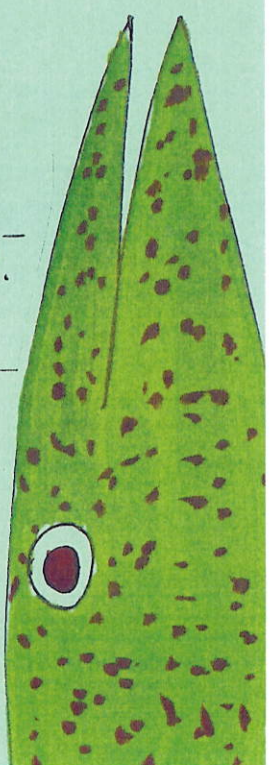
Filet de dorade Royal grillé  
Caponata siciliana  
Petite Kartoffeln 39.-

Filets de perche faits au deux  
Bodemer. Pommes frites.  
Sauce tatar qui肯valent 39.-

---

PASTA

Cappelletti mit Burrata gefüllt  
Burro & tomates au cassés  
34.-



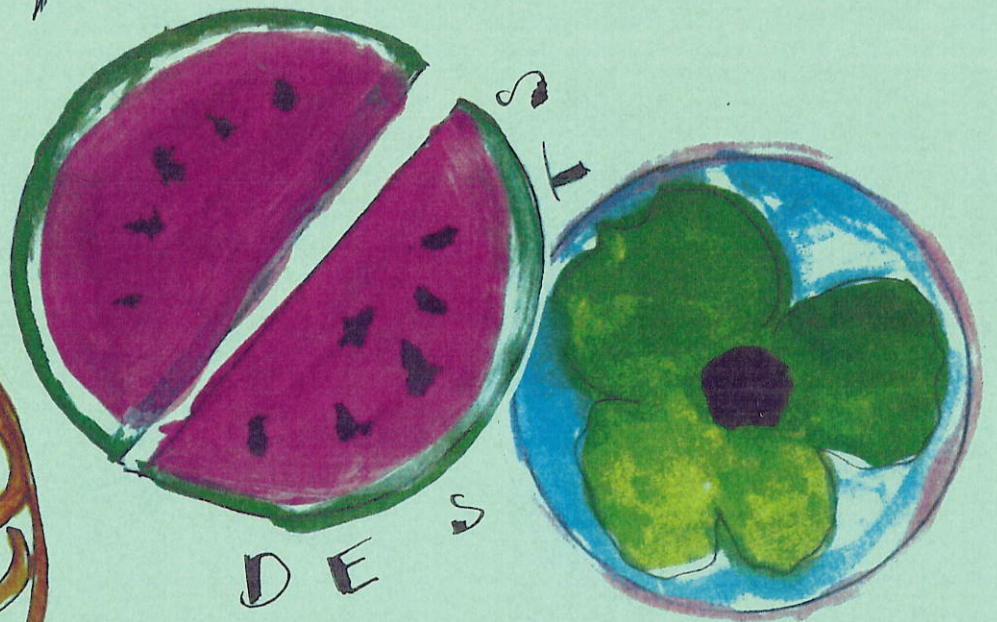


Café grací 11.50

Vanille grací. Haselnüsse  
Schoggi sauce. Rahm 14.50  
(Souvenir aus  
Formentera)

Affogato al café 11.50

Vanille grací. Rahm  
Baster driesi 13.50



DE S

Saisonale Früchte <sup>et</sup>  
Rahmquark mit Honig  
& Pfefferminze 13.50

GELATI: Vanille. Chocolat. Haselnuss.  
Café. Coco 5.-

SORBETO: Erdbeer. Citron 5.-



für Champagner ist  
jeder Anlass der richtige:

gross oder klein,  
so lange er golden  
funkelt  
und prickelnd  
ladet . . .

À la bonne santé!