



Salade mixte 12.50

Kaffee, pinke Randen Turmixsuppe 13.50

Salat aus süßen Wassermelonen,
Datteln. Feta & Oliven 16.50

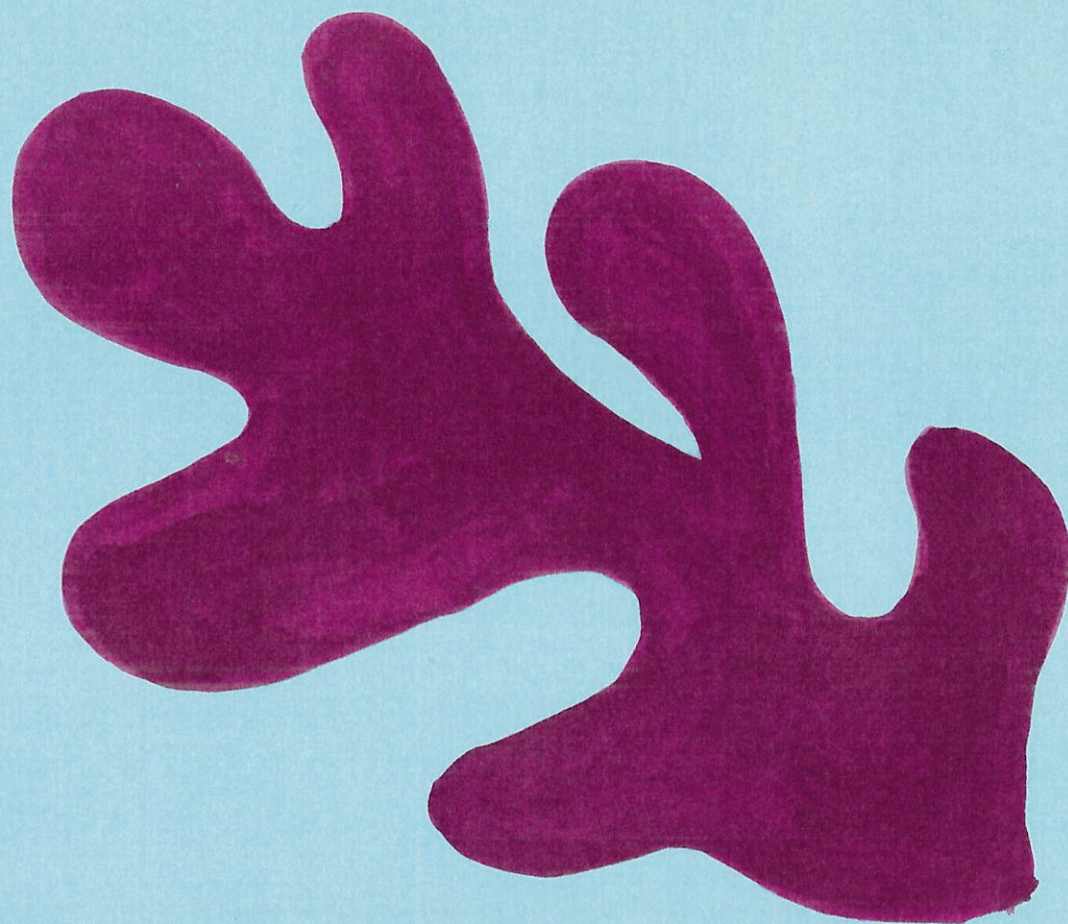
Tatar de bœuf süß. Toast. Butter 23.-/34.-

Carpaccio vom jungen Rind (CH)

Streusel aus Parmigiano & Trüffelcreme 23.80/44.

Insalata di pulpo (Souvenir aus den Ferien) I 24.-

Bei allergien / Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte.
Brot: Bäckerei Gern



Cordon bleu vom Schwyzer Jänci
(Metzgerei Hierci von nebenan)
Pommes Frit. Johannisbeeri 39.-

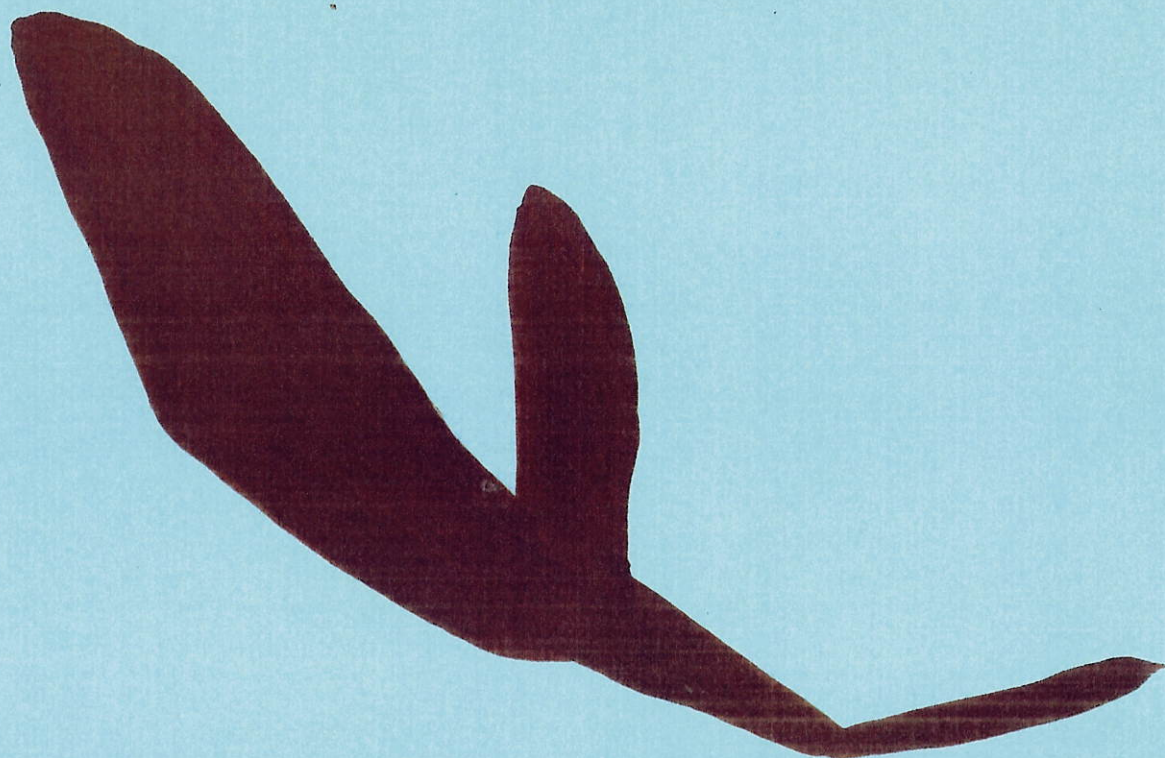
Entrecôte (Jüiss) Café de Paris
Pommes Frit 47.-

1/2 Guggeli (Jüiss) im Ofen gebraten
Kräuterbutter sauce. Couscous-Perten
& Chruselbeeren 36.-

Tatar de bœuf Jüiss. Brioch Toast 34.-

~~PASTA~~

Heinpilz Ravioli fatti a mano
Tomate concassée. Burro & salvia 32.-

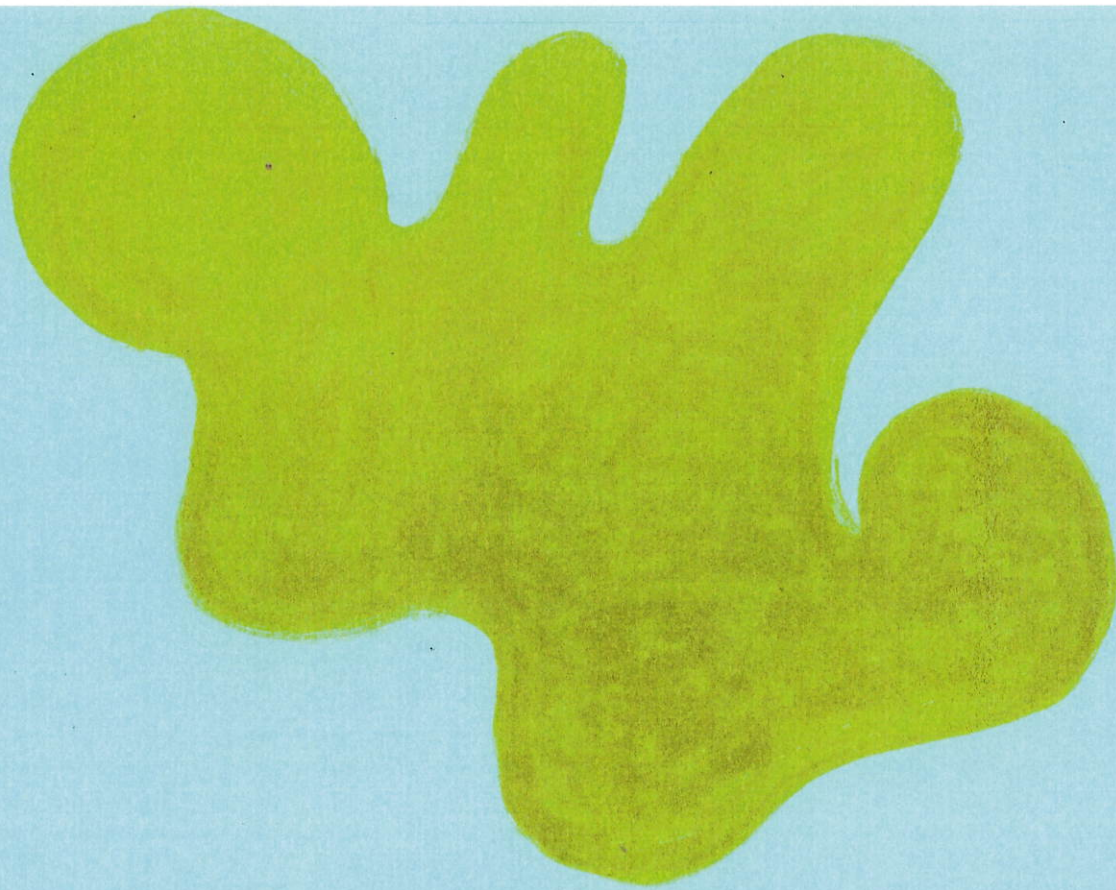


Filet de perche frits au du de
Bodensee. Pommes frites. Gurken Salat
& Jausa tatar 39.-

Forellenfilet aus Bräugarten gebraten
Bunter Caponata Gemüse. Kurz gebratene
Kartoffeln 39.-

 Risotto à la tomate mit
Datterini. Burratina pugliese.
Basilico 32.50

Gastgeber: Bernhard / Giuseppe
Küchens: Lukas / Raffael



MOMENT SUCRÉ

Erfrischendes Dessert aus Zitronen
& Passionsfrucht 14.80

Vanille Panna cotta mit Früchten
& Coulis de fruit rouge 12.50

Himbeer-Rousse mit Meringue 14.80

Affogato al caffè 11.50

Coupe Hadshot

Bourbon-Vanille glacé. Haselnüsse
Schoggi sauce. Schokolade 14.50

2 Kugel Café glacé mit Schokolade 11.50

gracien: Vanille. Chocolat. Haselnüsse.
Café. Vanille 5.-

Woheto: Erdbeer. Zitronen 5.-