

### **Vorspeisen / Hors- d'oeuvres / Starters**

Grüner Blattsalat <i>Salade verte green salad</i>	7.00
Gemischter Salat <i>Salade mêlée mixed salad</i>	9.00
Apfel/Sellerie – Suppe mit „Paintball-Einlage“ <i>Pommes/céleri – soupe avec „Paintball-garni“</i> <i>Apple/celery – soup with garnished with „Paintball“</i>	9.00

### **Kalte Gerichte und Salate / Plats froids et salades / Cold plates and salads**

Winterblattsalate mit gebratenen Riesencrevetten an Limonenvinaigrette <i>Salades à feuilles d'hiver avec des gambas poêlées au vinaigrette de limon</i> <i>Winter leaf salads with king prawns with lime-vinaigrette</i>	21.00
Winterblattsalate mit gebratenen Tandoori-Chicken - Streifen <i>Salades à feuilles d'hiver avec lanières de tandoori-chicken</i> <i>Winter-leave salads with tandoori-chicken strips</i>	21.00
Nüssli-Salat mit Senf/Kräuter – Dressing und Rauchlachsstreifen <i>Salade doucette avec moutarde/herbes – dressing et lanières de saumon fumée</i> <i>Field salad with mustard/herbs – dressing and smoked/salmon strips</i>	26.00

### **Fleisch / Viande / Meet**

„Mistkratzerli“ mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln ( 20.min. Wartezeit ) <i>'Coquelet' avec légumes de saison et pommes aux romarin</i> <i>'Cockerel' with seasonal vegetables and rosemary potatoes</i>	32.00
---	-------

### **Fisch / Poisson / Fish**

Grillierter Thunfisch auf winterlichem Gemüsebeet ( innen roh ) <i>Steak de thon grillé avec légumes de saison ( cru al'interieur )</i> <i>Grilled Tuna steak with seasonal vegetables ( raw inside )</i>	28.00
---	-------

### **Risotto**

Safran- Risotto mit Kaninchenfilet und Frühlingszwiebeln <i>Risotto au safran avec filets de laperau et oignons nouveaux</i> <i>Safran-risotto with rabbit fillets and spring onions</i>	24.00
--	-------

### **Diese Gerichte werden von 12.00 – 16.00 Uhr serviert!**

Unser Fleisch kommt aus der Schweiz, der Rohschinken aus Italien  
*Notre viande provient de la suisse, le jambon cru d'Italie*  
*Our meat comes from Switzerland, the ham from Italy*

Preise in CHF inkl. 7,6 % Mwst  
Prix en Francs Suisse incl. 7,6 % TVA  
Prices in Swiss Francs incl. 7,6 % Tax

**Kleine Karte von 15.00 – 17.00 Uhr :**

**Focaccia-Brötli mit Frischkäse**  
**Petit-pains focaccia au fromage frais**  
**Stuffed focaccia-bread with cream-cheese**

Aubergine und Gemüsepasten 8.00  
*Aubergine et pâtes de légumes*  
*Aubergine et vegetables-pastes*

Thonmousse 8.00  
*Mousse au thon*  
*Tuna-mousse*

Rohschinken San Daniele 10.00  
*Jambon cru San Daniele*  
*Raw ham 'San Daniele'*

Rauchlachs/Mango-Mousse 10.00  
*Saumon fumé/mangues - mousse*  
*Smoked salmon/mango - mousse*

---

**Desserts**

Crème-Brûlée mit Kiwi-Smoothie 10.00  
*Crème-brûlée avec smoothie de kiwi*  
*Crème-brûlée with kiwi-smoothie*

Panna Cotta mit Früchte-“Desaster” 11.00  
*Panna Cotta avec “desastre” de fruits*  
*Panna Cotta with fruit-“desaster”*

**Kuchen Gâteaux Cakes**

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce 9.00  
*Strudel aux pommes avec sauce de vanille*  
*Apple-stroudel with vanilla-sauce*

Kuchen (mit oder ohne Rahm) je nach Sorte 5.00 oder 6.00  
*Gâteaux (avec ou sans chantilly)*  
*Cakes (with or without cream)*

**Glaces Glaces Ice-Cream**

1 Kugel 4.00	2 Kugeln 7.00	3 Kugeln 9.00	mit oder ohne Rahm <i>avec / sans chantilly</i> <i>with or without cream</i>
1 boule	2 boules	3 boules	
1 bowl	2 bowls	3 bowls	

**Sorbets**

Citro / *Citron / lemon*  
Himbeere / *Framboise / Raspberry*  
Mango / *Mangue / Mango*

**Rahmglace**

Vanille / *Vanille / Vanille*  
Schokolade / *Chocolat / Chocolat*  
Erdbeer / *Fraise / Strawberry*  
Mokka / *moka / mocha*

Preise in CHF inkl. 7,6 % Mwst  
Prix en Francs Suisse incl. 7,6 % TVA  
Prices in Swiss Francs incl. 7,6 % Tax