



MENU

DE / FR

VORSPEISEN / ENTRÉES

Rindstatar chf 26.-

traditionell gewürzt, mit gerösteten Brotcroûtons,
Butter und gemischtem Salat

*Tartare de bœuf préparé selon la tradition, avec
croûtons grillés, beurre et salade mixte*

Gegrillter Oktopus chf 27.-

mit gerösteten Auberginen, Burrata und Kirschtomaten

*Poulpe grillé avec aubergines rôties, burrata et tomates
cerises*

Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte chf 32.-

Assiette mixte de charcuterie et fromages

PINSA / PINSE

Burrata mit Kirschtomaten  chf 20.-

Burrata et tomates cerises

Burrata mit gekochtem Schinken chf 24.-

Burrata et jambon cuit

Burrata mit Rohschinken chf 26.-

Burrata et jambon cru

Burrata mit Mortadella chf 26.-

und Pistazien

Burrata, mortadelle et pistaches



Vegetarier



Vegan

Cavatelli chf 24.-
mit Steinpilzen und Garnelen
Cavatelli aux cèpes et crevettes

Spaghetti carbonara chf 21.-
Spaghetti à la carbonara

Carnaroli-Risotto chf 20.-
mit Kürbis, Rosmarin und knuspriger
Luganega-Wurst
*Risotto Carnaroli à la courge et au
romarin, garni de saucisse Luganega
croustillante*

Vegetarische Alternativen auf Anfrage
erhältlich
*Options végétariennes disponibles sur
demande*



Vegetarier



Vegan

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX

Geschmorte Schweinsbacke chf 35.-
mit Merlot-Sauce und Kartoffelpüree
*Joue de porc braisée au Merlot avec purée
de pommes de terre*

Steinbarschfilet chf 32.-
mit Weißweinsauce und Balsamico-Radicchio
*Filet de bar de roche avec sauce au vin
blanc et radicchio au balsamique*

Vegane Marktüberraschung  chf 24.-
Surprise végétane du marché

Klassischer Cheeseburger chf 24.-
mit Pommes frites
*Cheeseburger classique
servi avec frites*

Fondue Chinoise
(auf Vorbestellung erhältlich)
(disponible sur réservation)

chf 45.-



Vegetarier



Vegan

SALATE / SALADES

Caesar's Salad CHF 21.-

mit gemischtem Salat, Kirschtomaten, Croûtons, Parmesan, Pouletbrust, Speck und Caesar-Dressing

Salade César avec salade mixte, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, blanc de poulet, bacon et sauce César

Herbstsalat CHF 23.-

mit Radicchio, Nüsslisalat, knackigem Sellerie, Baumnüssen, Parmesan und knusprigem Schweinsbacke, mit Balsamico-Dressing

Salade d'automne avec radicchio, mâche, céleri croquant, noix, parmesan et joue de porc croustillante, assaisonnée de vinaigrette balsamique

Exotischer Salat CHF 25.-

mit Blattsalat, Kirschtomaten, Avocado, karamellisierten roten Zwiebeln und gebratenen Crevetten, mit Olivenöl und Limette

Salade exotique avec salade, tomates cerises, avocat, oignon rouge caramélisé et crevettes poêlées, assaisonnée d'huile d'olive et de citron vert



Vegetarier



Vegan

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites  chf 6.-
Frites

Rosmarinkartoffeln  chf 7.-
Pommes de terre au romarin

Gegrilltes Gemüse  chf 10.-
Légumes grillés

Gemischter Salat  chf 7.-
Salade mixte

 Vegetarier
 Vegan

KINDERMENÜ / MENU ENFANT

Pasta mit Tomatensauce  chf 10.-
Pâtes à la sauce tomate

Pasta mit pesto  chf 10.-
Pâtes au pesto

Puten-Schnitzel chf 14.-
 mit Pommes frites
Escalope de dinde avec frites

Würstchen chf 14.-
 mit Pommes frites
Saucisse avec frites

Chicken Nuggets chf 14.-
 mit Pommes frites
 Nuggets de poulet
 avec frites



Vegetarier



Vegan

DESSERTS / DESSERTS

Tiramisù chf 12.-
Tiramisu

Zabaglione-Mousse chf 10.-
mit Feigen und Schokoladeneis
Mousse de zabaglione
avec figues et glace au chocolat

Crème Catalane chf 10.-
mit Orange und Zimt
Crème catalane
à l'orange et à la cannelle



Herkunft der Backwaren: Schweiz
Origine des produits de boulangerie : Suisse

Herkunft des Fleisches: Schweiz, Italien
Origine des viandes : Suisse, Italie

Herkunft des Seefisches: Mittelmeer, Pazifik
und Atlantik
Origine des poissons de mer : Méditerranée,
Pacifique et Atlantique

Fisch für den Rohverzehr wird mit
Temperaturabsenkung behandelt.
Les poissons destinés à être consommés
crus subissent un abaissement de
température.

Informationen zu Allergenen sind beim
Personal erhältlich.
Les informations sur les allergènes sont
disponibles auprès du personnel.