

Suppen

- Cremesuppe nach Tagesangebot** CHF 12.5
mit Rahm verfeinert
- Rote Currycremesuppe** CHF 15.5
mit Black-Tiger Riesencrevettenspiess und Mangowürfel
- Kräuter-Rahmsuppe mit getrockneten Blüten** CHF 10.5
mit Rahm verfeinert

Vorspeisen

- Buntes Salatbouquet** CHF 12.5
mit hausgemachtem Dressing
- Avocado-Tatar mit Garnelen** CHF 18.0
auf Micro-Lives, Cherrytomaten, Olivenöl und Limone
- Rinds Carpaccio mit Parmesan** CHF 19.0
Olivenöl, Basilikumpesto, Pinien und Cherrytomaten
- Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli**  CHF 18.5
Ricotta-Spinatfüllung, Limonensauce und Parmesan

Salatteller

- Salat Royal** – mit gebratenen Riesencrevetten CHF 22.5
- Salat Françoise** – mit Ananas & Pouletbruststreifen CHF 20.5
- Salat Corse** – mit gebackenem Ziegenkäse & Pinienkernen CHF 20.5

Hausgemachte Dressing's

Himbeer / Balsamico / French

Hauptspeisen

Bananencurry  vegi oder  vegan mit Kokos-Currysauce			
Orientalischer Reis mit Früchten an Currysauce und gebratener Banane	CHF	24	
mit Pouletstreifen	CHF	28	
Edamame Bohnen-Pasta  vegi oder  vegan Kokos	CHF	24.5	
mit Tomaten, Erbsen & Basilikumsauce	CHF	28.5	
mit Pouletstreifen	CHF	28.5	
Italienische Dinkel-Spaghetti a la minute  vegetarisch	CHF	24.5	
Tomatensauce, Oliven, Pistazien, Rucola, Parmesan und Parmaschinken	CHF	28.5	
Hausgemachte Ravioli  vegetarisch	CHF	24.5	
Ricotta-Spinatfüllung, Limonensauce, Rucola, Parmesan & Parmaschinken	CHF	28.5	
Capuns Val Lumnezia	CHF	30.5	
handgemachte Capuns mit Fleischfüllung im Mangoldblatt an Rahmsauce & Käse			
Riesencrevetten „Bombay“ 	CHF	36.5	
an roter Kokos-Currysauce mit Kernenreis, Broccoli und Ananas			
Rinds-Burger mit hausgemachtem Bun	CHF	30	
an BBQ Sauce, Speckstreifen, Tomaten, Miso-Mayo, Cole Slaw und Pommes-Frites			
Rinds-Entrecôte Café-de-Paris	CHF	42.5	
mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes-Frites			
Kalbssteak	CHF	48	
mit Frischkäse-Tomatenpesto, Dörrtomatengnocchi und schwarzem Knoblauchgel			
Cordon bleu Eugen	Schwein	CHF	34.5
mit Schinken-Käsemischung, buntem Gemüse und Pommes Frites	Kalb	CHF	40.5

Herkunftsbezeichnung

unser Fleisch stammt ausschließlich aus der Schweiz: Rind; Swiss Quality Beef / Kalb; Swiss Quality / Schwein; Metzgerei Realta / Poulet; Swiss / Bio-Fleisch; Familie Clopath Lohn Graubünden / Parmaschinken; Italien / Lachs Swiss; Lostallo / Rauchlachs; Schottland / Alaska Wildlachs; Untervaz / Thunfisch, -Riesencrevetten; Südpazifik & Vietnam / Gemüse, Früchte der Saison; Hofladen Realta und Bio

Betreff Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

 = vegetarisch

 = vegan

 = pikant

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst

Flammkuchen

Flammkuchen Original Elsässer mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer	CHF 17.5
Flammkuchen Klassisch Gratinee mit Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln & Käse	CHF 18.0
Flammkuchen Vegetarisch  mit Sauerrahm, Sonnenblumenkernen, Cherry-Tomaten, Rucola & Käse	CHF 18.5
Flammkuchen Hawaii mit Sauerrahm, Schinken, Ananas, Tomaten & Käse	CHF 19.5
Flammkuchen Provençale-Forestière mit Sauerrahm, Speck, Champignon, Provençale-Kräuter, Zwiebeln & Käse	CHF 19.0
Flammkuchen Greece Style  mit Sauerrahm, Oliven, Peperoni, Zucchetti, Kräuter, Feta & Käse	CHF 19.0
Flammkuchen Apfel  mit Sauerrahm, Apfel, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Salbei & Thymian	CHF 18.5
Flammkuchen Poulet-Curry mit Sauerrahm, Pouletstreifen, Ananas, Curry-Kokos & Käse	CHF 21.5
Flammkuchen Spicy mit Sauerrahm, Zwiebeln, scharfer Salami, Tomaten, Oliven & Käse	CHF 19.5
Flammkuchen Vegan Kürbis  mit Kokosmilch, Curry, Kürbis, Zucchetti, rote Zwiebeln & Kernen	CHF 19.5
Flammkuchen Lachs mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchlachs, Lauch & Käse	CHF 20.5
Flammkuchen Mafiosa mit Sauerrahm, Schinken, scharfer Salami, Spiegelei, Gorgonzola & Käse	CHF 21.5
Flammkuchen Honey  mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Thymian, Tomaten, Honig & Käse	CHF 20.5
Flammkuchen de Luxe mit Sauerrahm, Rohschinken, Birnen, Crème fraîche, Rucola & Käse	CHF 22.0
Flammkuchen Parma mit Sauerrahm, Parmaschinken, Tomaten, Pistazien, Basilikum & Mozzarella	CHF 24.5

 = vegetarisch  = vegan

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst.

Desserts

Schokoladentraum CHF 18.5
Schokoladenschnitte mit Mousse & Himbeeren, Schokoladenglace,
Lavatörtli und Caipirinha Praliné

gebackener Apfelstrudel CHF 16.5
auf Vanillesauce, Vanilleglace, Mandelcrumble, Fruchtgel und Früchten

Crêpes

Crêpe Elvis Presley CHF 15.5
Crêpe mit Banane, Nutella, Honig & Erdnüssen

Crêpe eugen CHF 14.5
Crêpe mit Apfel, Zimt & Calvados

Crêpe Pineapple CHF 14.5
Crêpe mit Schokoladensauce & karamellisierter Ananas

Mini Coupes

Dame Blanche CHF 10.5
Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce, Früchte und Rahm

Hausgemachte Glace

Vanille – Schokolade – Schokolade noir – Mocca – Caramel – Haselnuss –
Zimt – Pistache – Cocoloso – Griechisches Joghurt – Erdbeer – Himbeer –
Mango – grüner Apfel – Pesca-Mango – Zitrone

pro Kugel CHF 4.5
mit Schokoladensauce CHF 2.0
mit Rahm CHF 1.0