

KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / *Petite carte*

Cremige Bärlauchsuppe Creamy wild garlic soup / <i>Soupe crémeuse d'ail sauvage</i>	14.—
Gemischter Salat mit Büffel-Mozzarella und schwarzen Oliven Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives <i>Salade mêlée avec mozzarella de bufflonne et olives noires</i>	15.—
Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche Organic tartar of regional prime beef, served with brioche <i>Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche</i>	39.—
Kleine Portion / small portion / <i>petite portion</i>	31.—
Rohschinken mit Hobelkäse Cured ham with chipped cheese / <i>Jambon cru avec fromage raboté</i>	25.—
Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst Central Switzerland platter with Swiss mountain cheese and homemade sausage <i>Assiette de la Suisse centrale avec fromage de montagne et saucisse maison</i>	17.50
Vegetarischer Burger (aus Erbsenprotein und Rande) mit Ciabatta Cocktailsauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke, serviert mit Pommes Frites Vegetarian Burger (made with pea protein and beetroot) with ciabatta Cocktail sauce, balsamic onions, tomato and gherkin, served with French fries <i>Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec ciabatta Sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon, servi avec pommes frites</i>	28.—
Balances-Burger (Kalbsfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites Balances-Burger (180g of veal) with ciabatta Cocktail sauce, tomato, gherkin and onions, served with French fries <i>Burger-Balances (veau 180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites</i>	32.—

FLAMMKUCHEN YING YANG / Flamed tart Yin Yang / *Tarte flambée Ying*

Probieren Sie diese feine ofenfrische Elsässer- Spezialität! Wählen Sie zwei verschiedene Kreationen nach Ihrem Geschmack aus. Try this tasty oven-fresh Alsatian specialty! Choose your two favourite flavours. <i>Goûtez cette délicieuse spécialité alsacienne sortant du four! Choisissez deux différentes créations selon votre goût.</i>	25.—
Natural Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln Crème fraîche, curd, bacon and onions <i>Crème fraîche, fromage blanc, lard fumé et oignons</i>	
Balances Crème fraîche, Fromage blanc, Rohschinken, grüne Spargeln und Oliven Crème fraîche, curd, cured ham, green asparagus and olives <i>Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, asperges vertes et olives</i>	
Saumon Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill Crème fraîche, curd, smoked salmon, capers, and dill <i>Crème fraîche, fromage blanc, saumon fumé, câpres et aneth</i>	
Apéro Flammkuchen klein Small aperitif flamed tart / <i>Petite tarte flambée apéro</i>	16.—

SÜSSSPEISEN UND KÄSE / Desserts and cheese / *Desserts et fromage*

Warmes Schokoladenküchlein 9.50
Warm chocolate muffin / Gâteau chaud au chocolat

mit Rahm / with cream / *portion de crème chantilly* 11.—

mit Vanilleglace / with vanilla ice cream / *avec glace à la vanille* 14.—

Schokoladenmousse mit Beerenkompott, Vanilleglace und Rahm 16.—

Chocolate mousse with berry compote, vanilla ice cream and whipped cream

Mousse au chocolat avec compote aux baies, glace à la vanille et crème chantilly

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

Hausgemachtes Früchtebrot 17.—

European cheese selection from Maître Fromager Rolf Beeler with homemade fruit bread

Sélection de fromages européens du Maître Fromager Rolf Beeler, pain aux fruits à la maison

COUPES / Ice cream / *Glace*

Ice Cafe

Kaffeeglacé mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm 13.—

Coffee ice cream with cherry schnapps from Zug, espresso served with whipped cream

Glacé au café avec Kirsch de Zug et crème chantilly

Kleine Portion / small portion / *petite portion* 10.50

Affogato al caffè

Vanilleglacé mit Espresso 9.50

Scoop of vanilla ice cream with espresso / Glacé à la vanille avec espresso

Coupe Romanoff

Vanilleglacé, frische Erdbeeren und Schlagrahm 14.—

Vanilla ice cream, fresh strawberries and whipped cream

Glacé à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly

Unsere Glacé und Sorbet Aromen:

Vanille-, Schokoladen-, Kaffee-, Doppelrahm-Meringue- und Sauerrahmglacé

Zitronen-, Erdbeer-, Himbeer- und Mangosorbet 5.—

Our ice cream and sorbet flavours:

Vanilla, chocolate, coffee, double cream-meringue and sour cream ice cream

Lemon, strawberry, raspberry and mango sorbet

Nos glaces et sorbets:

Glacé à la vanille, au chocolat, au café, à la crème double et meringue et à la crème aigre

Sorbet au citron, à la fraise, à la framboise et à la mangue

mit Schlagrahm / with whipped cream / *portion de crème Chantilly* 1.50

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

For additional information concerning allergens and intolerances, do not hesitate to ask our service staff.

Pour obtenir de l'information sur les allergènes, veuillez communiquer avec notre personnel de service.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb, Schwein, Poulet
Beef, Veal, Porc, Chicken

Schweiz
Switzerland

Herkunft und Fangart unserer Fische:

Lachs
Salmon

Zucht
Fish farming

Schottland
Scotland

*Unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Hergestellt durch die Kreuzbäckerei Stans und Fredy's AG.
Our bread and baked goods are made in Switzerland. Nos pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse.*

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

All prices are in CHF and include 8.1% VAT. / Tous nos prix s'entendent en CHF, TVA de 8.1% comprise.

Charme @ Excellence