

## KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / Petite carte

<b>Cremige Spargelsuppe</b> Creamy asparagus soup / <i>Soupe crémeuse aux asperges</i>	15.—
<b>Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und schwarzen Oliven</b> Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives <i>Salade mêlée à la mozzarella de bufflonne et aux olives noires</i>	15.—
<b>Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche</b> Organic tartare of regional prime beef, served with brioche <i>Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche</i>	39.—
<b>Kleine Portion / small portion / petite portion</b>	31.—
<b>Rohschinken mit Hobelkäse</b> Cured ham and chipped cheese / <i>Jambon cru et fromage raboté</i>	25.—
<b>Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst</b> Central Swiss platter with Swiss mountain cheese and homemade sausage <i>Assiette de la Suisse centrale avec fromage de montagne et saucisse maison</i>	17.50
<b>Vegetarischer Burger (aus Erbsenprotein und Rande) mit Ciabatta</b> <b>Cocktailsauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke, serviert mit Pommes Frites</b> 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</i> <i>Sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon, servi avec pommes frites</i>	28.—
<b>Balances-Burger (Kalbsfleisch 180g) mit Ciabatta</b> <b>Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites</b> 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</i> <i>Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites</i>	32.—

## FLAMMKUCHEN YING YANG / Flamed tart / Tarte flambée

**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.  
*Goûtez cette délicieuse spécialité alsacienne sortant du four!*  
*Choisissez deux différentes créations selon votre goût.*

### Natural

#### **Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln**

Crème fraîche, curd, bacon and onions  
*Crème fraîche, fromage blanc, lard fumé et oignons*

### Balances

#### **Crème fraîche, Fromage blanc, Rohschinken, grüne Spargeln und Oliven**

Crème fraîche, curd, raw ham, green asparagus and olives  
*Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, asperges vertes et olives*

### Saumon

#### **Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill**

Crème fraîche, curd, smoked salmon, capers, and dill  
*Crème fraîche, fromage blanc, saumon fumé, câpres et aneth*

**Apéro Flammkuchen klein**  
Small aperitif flamed tart / *Petite tarte flambée apéro*

16.—

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

**Warmes Schokoladenküchlein** 9.50  
Warm chocolate muffin / *Gâteau chaud au chocolat*

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

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

**Schokoladenmousse mit Sauerrahmglace und karamellisierten Baumüssen** 16.—  
Chocolate mousse with sour cream ice cream and caramelized walnuts  
*Mousse au chocolat avec glace à la crème aigre et noix caramélisées*

**Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler**  
**Hausgemachtes Fruchtbrot** 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

**Kaffeeglace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm** 13.—

Coffee ice cream with Zuger Kirsch (fruit brandy), espresso and whipped cream  
*Glace au café et au Kirsch de Zoug, espresso et crème chantilly*

**Kleine Portion** / small portion / *petite portion* 10.50

### Affogato al caffè

**Vanilleglace mit Espresso** 9.50

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

### Coupe Balances

**Vanilleglace, frische Erdbeeren und Schlagrahm** 14.—

Vanilla ice cream, fresh strawberries and whipped cream  
*Glace à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly*

### Unsere Glace und Sorbet Aromen:

**Glace: Vanille | Schokolade | Kaffee | Doppelrahm-Meringue | Sauerrahm**

**Sorbet: Erdbeer | Himbeer | Mango | Zitrone** 5.—

Our ice cream and sorbet flavours:

Ice cream: vanilla | chocolate | coffee | double cream-meringue | sour cream

Sorbet: strawberry | raspberry | mango | lemon

*Nos glaces et sorbets:*

*Glace à la vanille | au chocolat | au café | à la crème double et meringue | à la crème aigre*

*Sorbet à la fraise | à la framboise | à la mangue | au citron*

**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*