

## KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / *Petite carte*

<b>Kalte Gazpacho</b> Cold gazpacho / <i>Gaspacho froid</i>	13.—
<b>Gemischter Salat mit Büffel-Mozzarella und schwarzen Oliven</b> Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives <i>Salade mêlée avec mozzarella de bufflonne et olives noires</i>	13.—
<b>Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche</b> Organic tartar of regional prime beef, served with brioche <i>Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche</i>	39.—
<b>Kleine Portion / small portion / <i>petite portion</i></b>	31.—
<b>Rohschinken mit Hobelkäse</b> Cured ham with chipped cheese / <i>Jambon cru avec fromage raboté</i>	25.—
<b>Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst</b> 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
<b>Vegetarischer Burger (aus Erbsenprotein und Rande) mit Ciabatta Cocktail Sauce, 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 Sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon, servi avec pommes frites</i>	25.—
<b>Balances-Burger (Kalbsfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktail Sauce, 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 Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites</i>	29.—

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

<b>Probieren Sie diese feine ofenfrische Elsässer- Spezialität! Wählen Sie zwei verschiedene Kreationen nach Ihrem Geschmack aus.</b> 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.—
<b>Natural Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln</b> Crème fraîche, curd, bacon and onions <i>Crème fraîche, fromage blanc, lard fumé et oignons</i>	
<b>Balances Crème fraîche, Fromage blanc, Rohschinken, Oliven und Rucola</b> Crème fraîche, curd, raw ham, olives and rocket <i>Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, olives et roquette</i>	
<b>Saumon Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill</b> Crème fraîche, curd, smoked salmon, capers, and dill <i>Crème fraîche, fromage blanc, saumon fumé, câpres et aneth</i>	
<b>Apéro Flammkuchen klein</b> Small aperitif flamed tart / <i>Petite tarte flambée apéro</i>	16.—

*Charme @ Excellence*

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

**Warmes Schokoladenküchlein** 9.50  
*Warm chocolate muffin / Tartelette chaude au chocolat*

**mit Rahm** / with cream / *portion de crème chantilly* 11.—  
**mit Vanille Glace** / with vanilla ice cream / *avec glace à la vanille* 14.—

**Schokoladen Mousse mit Aprikosen Kompott und Vanille Glace** 16.—  
*Chocolate mousse with apricot compote and vanilla ice cream*  
*Mousse au chocolat avec compote d'abricot et glace à la vanille*

**Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler mit hausgemachtem 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

**Kaffee glace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm** 13.—  
*Coffee ice cream with cherry schnapps from Zug, espresso served with whipped cream*  
*Glace au café avec Kirsch de Zug et crème chantilly*

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

#### Affogato al caffè

**Vanille Glace mit Espresso** 9.50  
*Scoop of vanilla ice cream with espresso / Glace à la vanille avec espresso*

#### Coupe Balances

**Mango Sorbet und Kokosnuss Glace mit Kokos-Schokoladen Crunch und Schlagrahm** 14.—  
*Mango sorbet and coconut ice cream with coconut-chocolate crunch and whipped cream*  
*Sorbet à la mangue, glace à la noix de coco, croustillant au chocolat et à la noix de coco, crème chantilly*

#### Unsere Glace und Sorbet Aromen:

**Vanille, Schokoladen, Kaffee, Sauerrahm und Kokos Glace**  
**Zitronen, Himbeeren, Zwetschgen und Mango Sorbet** 5.—

*Our ice cream and sorbet flavours / Nos glaces et sorbets:*

*Vanilla, chocolate, coffee, sour cream and coconut ice cream*  
*Lemon, raspberry, plum and mango sorbet*

*Glace à la vanille, au chocolat, au café, à la crème aigre et à la noix de coco*  
*Sorbet au citron, aux framboises, aux pruneaux 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 Servicemitarbeiter.**

*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.*

*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*