

KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / *Petite carte*

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl Pumpkin soup with pumpkin seed oil / <i>Soupe de potiron avec huile de graines de courge</i>	13.—
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>	13.—
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>	25.—
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>	29.—

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, Wildschweinschinken, Preiselbeeren und Baumnüsse Crème fraîche, curd, wild boar ham, lingonberries and walnuts <i>Crème fraiche, fromage blanc, jambon de sanglier, airelles rouges et noix</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.—

Charme @ Excellence

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

Warmes Schokoladenküchlein	9.50
<i>Warm chocolate muffin / Tartelette chaude au chocolat</i>	
mit Rahm / with cream / <i>portion de crème chantilly</i>	11.—
mit Vanilleglace / with vanilla ice cream / <i>avec glace à la vanille</i>	14.—
Schokoladenmousse mit Preiselbeeren und Vanilleglace	16.—
<i>Chocolate mousse with lingonberries and vanilla ice cream</i> <i>Mousse au chocolat avec airelles rouges et glace à la vanille</i>	
Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler mit hausgemachtem Früchtebrot	17.—
<i>European cheese selection from Maître Fromager Rolf Beeler with homemade fruit bread</i> <i>Sélection de fromages européens du Maître Fromager Rolf Beeler, pain aux fruits à la maison</i>	

COUPES / Ice cream / *Glace*

Ice Cafe

Kaffeeglace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm	13.—
<i>Coffee ice cream with cherry schnapps from Zug, espresso served with whipped cream</i> <i>Glace au café avec Kirsch de Zug et crème chantilly</i>	

Kleine Portion / small portion / <i>petite portion</i>	10.50
---	-------

Affogato al caffè

Vanilleglace mit Espresso	9.50
<i>Scoop of vanilla ice cream with espresso / Glace à la vanille avec espresso</i>	

Coupe Balances

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringue und Schlagrahm	14.—
<i>Vanilla ice cream with chestnut purée, meringue and whipped cream</i> <i>Glace à la vanille avec vermicelle, meringue et crème chantilly</i>	

Unsere Glace und Sorbet Aromen:

Vanille, Schokoladen, Kaffee, Doppelrahm-Meringue und Kokos Glace Zitronen, Zwetschgen, Blutorangen und Mango Sorbet	5.—
---	-----

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

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

Lemon, plum, blood orange and mango sorbet

Glace à la vanille, au chocolat, au café, à la crème double et meringue et à la noix de coco

Sorbet au citron, aux pruneaux, à l'orange sanguine et à la mangue

mit Schlagrahm / with whipped cream / <i>portion de crème chantilly</i>	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