

KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / Petite carte

Kalte Avocado-Gurkensuppe 15.—
Cold avocado and cucumber soup / *Soupe froide à l'avocat et au concombre*

Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und schwarzen Oliven 15.—
Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives
Salade mêlée à la mozzarella de bufflonne et aux olives noires

Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche 39.—
Organic tartare of regional prime beef, served with brioche
Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche

Kleine Portion / small portion / petite portion 31.—

Rohschinken mit Hobelkäse 25.—
Cured ham and chipped cheese / *Jambon cru et fromage raboté*

Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst 17.50
Central Swiss platter with Swiss mountain cheese and homemade sausage
Assiette de la Suisse centrale avec fromage de montagne et saucisse maison

**Vegetarischer Burger (aus Erbsenprotein und Rande) mit Ciabatta
Cocktailsauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke, serviert mit Pommes Frites** 28.—
Vegetarian Burger (made with pea protein and beetroot) with ciabatta
Cocktail sauce, balsamic onions, tomato and gherkin, served with French fries
*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*

**Balances-Burger (Kalbsfleisch 180g) mit Ciabatta
Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites** 32.—
Balances-Burger (180g of veal) with ciabatta
Cocktail sauce, tomato, gherkin and onions, served with French fries
*Burger-Balances (veau 180g) avec galette Ciabatta
Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites*

FLAMMKUCHEN YING YANG / Flamed tart / Tarte flambée

**Probieren Sie diese feine ofenfrische Elsässer- Spezialität!
Wählen Sie zwei verschiedene Kreationen nach Ihrem Geschmack aus.** 25.—
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, getrocknete Tomaten und Oliven
Crème fraîche, curd, raw ham, sun-dried tomatoes and olives
Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, tomates séchées 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 16.—
Small aperitif flamed tart / *Petite tarte flambée apéro*

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 frischen Beeren 16.—

Chocolate mousse with sour cream ice cream and fresh berries
Mousse au chocolat à la glace à la crème aigre et aux baies fraîches

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

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 Beeren und Schlagrahm 14.—

Vanilla ice cream, fresh berries and whipped cream
Glace à la vanille, baies 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