K L E I N E S P E I S E K A R T E / 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

F L A M M K U C H E N Y I N G Y A N G / 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 Alsacian 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 Zwetschgenkompott und Doppelrahm-Meringueglace 17.—
Chocolate mousse with plum compote and double cream-meringue ice cream
Mousse au chocolat à la compote de prunes et à la glacé à la crème double et à la meringue

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, Doppelrahm-Meringueglace, Brombeeren und Schlagrahm 14.—
Vanilla ice cream, double cream-*meringue ice* cream, blackberries and whipped cream
Glace à la vanille, glacé à la crème double et à la meringue, mûres 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 à la 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:		**Herkunft und Fangart unserer Fische:**		
Rind, Kalb, Schwein, Poulet	Schweiz	Lachs	Zucht	Schottland
Beef, Veal, Porc, Chicken	Switzerland	Salmon	Fish farming	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