

KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / Petite carte

Kalte Avocado-Gurkensuppe	15.—
Cold avocado and cucumber soup / <i>Soupe froide à l'avocat et au concombre</i>	
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und schwarzen Oliven	15.—
Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives <i>Salade mêlée à la mozzarella de bufflonne et aux olives noires</i>	
Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche	39.—
Organic tartare of regional prime beef, served with brioche <i>Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche</i>	
Kleine Portion / small portion / petite portion	31.—
Rohschinken mit Hobelkäse	25.—
Cured ham and chipped cheese / <i>Jambon cru et fromage raboté</i>	
Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst	17.50
Central Swiss platter with Swiss mountain cheese and homemade sausage <i>Assiette de la Suisse centrale avec fromage de montagne et saucisse maison</i>	
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 <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>	
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 <i>Burger-Balances (veau 180g) avec galette Ciabatta</i> <i>Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites</i>	

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. <i>Goûtez cette délicieuse spécialité alsacienne sortant du four!</i> <i>Choisissez deux différentes créations selon votre goût.</i>	
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, Rohschinken, getrocknete Tomaten und Oliven	
Crème fraîche, curd, raw ham, sun-dried tomatoes and olives <i>Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, tomates séchées et olives</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	16.—
Small aperitif flamed tart / <i>Petite tarte flambée apéro</i>	

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 Beeren und Doppelrahm-Meringueglace 16.—

Chocolate mousse with berries and double cream-meringue ice cream
Mousse au chocolat aux baies et à la glacé à la crème double et à la meringue

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 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 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:

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