## K L E I N E  S P E I S E K A R T E / Small menu / *Petite carte*

**Cremige Karotten-Ingwersuppe** 15.—
Creamy carrot and ginger soup / *Soupe crémeuse aux carottes et au gingembre*

**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, Tomate, Gewürzgurke und Balsamicozwiebeln, serviert mit Pommes Frites** 28.—
Vegetarian Burger (made with pea protein and beetroot) with ciabatta
Cocktail sauce, tomato, gherkin and balsamic onions, served with French fries
*Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec ciabatta*
*Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons au balsamique, 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, Ziegenkäse, Baumnüsse und Honig**
Crème fraîche, curd, goat cheese, walnuts and honey
*Crème fraîche, fromage blanc, fromage de chèvre, noix et miel*

**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.—

**Tonkabohnen-Schokoladenmousse mit Passionsfrucht und Zitronensorbet** 17.—
Tonka bean chocolate mousse with passion fruit and lemon sorbet
*Mousse au chocolat et aux fèves de tonka, aux fruits de la passion et au sorbet au citron*

**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, Vermicelles, Meringue und Schlagrahm** 14.—
*Vanilla ice cream,* chestnut purée, meringue *and whipped cream*
*Glace à la vanille, vermicelles, meringue et crème chantilly*

**Unsere Glace und Sorbet Aromen:**
**Glace: Vanille | Schokolade | Kaffee | Doppelrahm-Meringue | Sauerrahm**
**Sorbet: Mandarine | Zwetschge | Mango | Zitrone** 5.—

Our ice cream and sorbet flavours:
Ice cream: vanilla | chocolate | coffee | double cream-meringue | sour cream
Sorbet: mandarin | plum | 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 mandarine | aux prunes | 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