

KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / Petite carte

Cremige Karotten-Ingwersuppe 15.—
Creamy carrot-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 avec mozzarella de bufflonne et 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, Wildschweinschinken, Preiselbeeren und Baumnüsse
Crème fraîche, fromage blanc, wild boar ham, lingonberries and walnuts
Crème fraîche, fromage blanc, jambon de sanglier, airelles et noix

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*

Charme & Excellence

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 Vanilleglace und Preiselbeeren 16.—

Chocolate mousse with vanilla ice cream and lingonberries

Mousse au chocolat avec glace à la vanille et airelles

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

Kaffeeiglace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm 13.—

Coffee ice cream with Zuger Kirsch (fruit brandy), espresso served with whipped cream

Glace au café au Kirsch de Zug, 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 mit Meringue, Vermicelles und Schlagrahm 14.—

Vanilla ice cream with meringue, chestnut puree and whipped cream

Glace à la vanille avec meringue, vermicelles et crème chantilly

Unsere Glace und Sorbet Aromen:

Glace: Vanille | Schokolade | Kaffee | Doppelrahm-Meringue | Sauerrahm

Sorbet: Zitrone | Mandarine | Zwetschge | Mango 5.—

Our ice cream and sorbet flavours:

Ice cream: vanilla | chocolate | coffee | double cream-meringue | sour cream

Sorbet: lemon | mandarin | plum | mango

Nos glaces et sorbets:

Glace à la vanille | au chocolat | au café | à la crème double et meringue | à la crème aigre

Sorbet au citron | à la mandarine | aux prunes | à la mangue

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