



NACHMITTAGSKARTE WARME SPEISEN AFTERNOON MENU HOT DISHES

VEGANE KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Ingwer & Kokosnuss

Vegan pumpkin soup with ginger and coconut

13.50

RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN, ZH-HÖNGG

gefüllt mit getrockneten Tomaten, an Basilikumbutter, mit Parmesankäse,
schwarzen Oliven & Pinienkernen

Artisanal Ravioli, filled with dried tomatoes, on basil butter, with parmesan cheese, black olives
& pine nuts

ALS VORSPEISE

Starter

19.50

ZUM HAUPTGANG

Main course

32.50

FONDUE (CH) CHÄS & CO

unsere langjährige Hausmischung, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen
Birnen & Brot

Cheese fondue, served with potatoes, fresh pears & bread

36.50

CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT

mit Country Fries

Chicken nuggets and fries

KINDERPORTION

For children

16.50

GROSSE PORTION

For adults

26.50

PORTION COUNTRY FRIES - AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN

Premium French fries - tasty for all the ages

8.-



NACHMITTAGSKARTE KALTE SPEISEN AFTERNOON MENU COLD DISHES

BUNTER BLATTSALAT

an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
10.50

GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
12.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, Freilandeier (Baumschule Reichenbach) & Croûtons
Lamb's lettuce with bacon, free-range eggs & croutons
16.50

WURST-KÄSE-SALAT

mit französischem Hausdressing
Swiss sausage and cheese salad with French dressing

EINFACH
with green salad
21.50

GARNIERT
with a variation of different salads
26.50

ALBISPLÄTTLI (CH)

Verschiedene regionale Fleisch- und Käsesorten, dazu frisches Brot & Butter
Plate with local cold cuts (charcuterie & cheese), fresh bread & butter

KLEIN - für eine Person
SMALL - for one person
18.50

GROSS - für zwei Personen
LARGE - for two people
32.50



DESSERTS HAUSGEMACHT DESSERTS HOMEMADE

VERMICELLESMOUSSE-TORTE

Tartlet with seasonal chestnut cream

12.50

KÜRBIS-STRUDEL

mit Kokosnussraspeln, Sultaninen & Haselnuss an Honig-Vanillesauce

Pumpkin strudel with coconut chips, raisins & hazelnuts on honey-vanilla sauce

14.50

TIRAMISÙ VEGAN

Vegan tiramisu

12.50

SAUSERMOUSSE

mit frischen Trauben

Mousse, made with a reduction of grape must

12.50

FRUCHTWÄHE TAGESFRISCHE FRÜCHTE

Swiss puff pastry with fresh fruits of the day

8.50

SCHOGGIKUCHEN

Chocolate cake

8.-

ZITRONENCAKE

Lemon cake

7.-

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.50

Portion of fresh whipped cream +1.50



GLACÉS ICE CREAM

**SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL,
PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET**
CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 4.-
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGGRAHM + 1.50
With fresh whipped cream

COUPES SUNDAES

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce
11.50

COUPE WELTI

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream
and cassis liqueur
12.50

COUPE COLONEL

Zitronensorbet und Wodka
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka
11.50

EISKAFFEE

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream
10.50

COUPE SMARTIES

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream
and «Smarties» chocolate lentils
6.50