



Nachmittagskarte

Plättli vegi	14
Parmesan, Oliven, Salz-Mandeln und eingelegtes Gemüse	
Plättli	18
Serrano-Schinken, Bündnerfleisch und Chorizo	
Tatar vom Rind	18 / 34
mit Oliven, Rucola und Cherrytomaten serviert mit Brioche-Toast	
Käse-Wurst-Salat	22
mit Pommes Frites und Salatgarnitur	
Sandwiches	9
Rohschinken, Appenzeller-Käse oder Salami	
Belegte Brötli	6
Thon, Rohschinken, hausgebeizter Lachs oder Ei	
Portion Pommes Frites	6.50 / 8.50
Portion Süsskartoffel Frites	6.50 / 8.50
Salatteller mit hausgemachter Fischfrikadelle	28
aus norwegischem Lachs mit Remouladensauce	

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



Desserts

Weisses Schoggimousse	13
mit Aprikosenkompott und Limetten-Joghurtglace	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	14
mit Orangenglace und Ananassalat	
Caramel-Chöpfli	10
mit Obstgarnitur und Rahm	
Erdbeersalat mit Minze aus unserem Garten	12
mit Vanilleglace und Rahm	

Glaces

Glace, pro Kugel	3.80
Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Erdbeere	
Sorbet, pro Kugel	3.80
Cassis, Zitrone, Mango, Himbeere	
Portion Schlagrahm	1.50



Coupes

- Wiener Eiscafé** 10 / 12
Kaffee, Vanilleglace, Schlagrahm
- Bananensplit** 12
mit Vanilleglace, Schokoladensauce, gerösteten Mandeln
und Schlagrahm
- Coupe Dänemark** 10 / 12
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce,
geröstete Mandeln, Schlagrahm
- Coupe Monsieur** 10 / 12
Schokoladen-, Vanille- und Mokka- glace, Amarettini,
Schlagrahm
- Coupe Sommer** 10 / 12
Erdbeer- und Joghurtglace mit frischen Erdbeeren,
Schlagrahm