


KLEINE KARTE

 HAUSGEMACHTER ZITRONEN-HUMMUS	11
Zatar, Oliven, Cherrytomaten und Fladenbrot	
 QUINOASALAT MIT GARTENKRÄUTER-DRESSING	17
Granatapfel, Minze, Avocado, Radieschen, Aioli	
Mit paniertem Spargel	+8.5
 SPARGELCREMESUPPE	16.5
Spargeltatar und Bärlauch	
APÉRO-PLÄTTLI MIT RACLETTEBROT	26
Rohschinken, Salami, Käse, Oliven, Gemüse	
WIENER SCHNITZEL	47
Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren *	
ZWEIERLEI CORDON BLEU VOM KALB	47
Gefüllt mit Chorizo-Taleggio und Schinken-Bergkäse dazu Wintergemüse Rösti-Fries* und Haus-Mayo	
HANDGESCHNITTENES RINDS-TATAR MIT SALZBUTTER & BRIOCHE TOAST	
Kimchi-Mayo, Kapernäpfel, eingelegtes Gemüse	
als Vorspeise (70g)	26
als Hauptgang (140g)	39

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



BURGER CORNER

🌱 VEGAN BURGER

28

Hausgemachtes Süsskartoffel-Bun mit Sesam, Falafel-Patty, Eisbergsalat
Avocadocrème, Kimchi-Mayo und Tomatenchutney

FREDIS KUH-BURGER (180G)

29

Hausgemachtes Brioche-Bun mit Zwiebelconfit, eingelegter Gurke,
Eisbergsalat und BBQ-Sauce

alle Burger sind erhältlich mit

🌿 Schweizer Cheddar	+2.5
🌿 Spiegelei	+2.5
Speck	+2.5
🌿 Coleslaw	+2.5
🌱 Pommes*	+7
🌱 Süsskartoffel-Pommes*	+8
🌱 Rösti-Fries*	+8

🌿 Vegetarische Gerichte

🌱 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



DESSERT

MINI-DESSERT VON DER ETAGERE	10
Frisch von Baba, unserer Chef Pâtissière - begleitet von einem Kaffee	
PLOT TWIST	16
Warmes Blaubeerküchlein, Erdbeersalat, Chantilly, Schokolade	
GRAZIE	14
Tiramisu mit Amaretto	
CONCLUSIÓN	16.5
Sanddorn, Mandel, Orange, Vanille	
LETZTER AKT	16.5
Waldmeister, Joghurt, Rhabarber, Waldbeeren	
ESPRESSO FINALE	9.5
Vanilleglacé, Pistazien mit Espresso übergossen	

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



GLACE

HAUSGEMACHTES SORBET UND GLACE

Erdbeer-Buttermilch-Glacé 5

✓ Rhabarbersorbet 5

GLACE*

Eine Kugel 4

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella mit Rahm +1.8

✓ Vegan: Zitrone, Himbeere als Frappé 12

BANANENSPLIT 14


Eine Kugel Stracciatella*, eine Kugel Vanilleglacé*, Schokoladensauce, karamellisierte Macadamianüsse und Rahm

HOT BERRY 14

Zwei Kugeln Vanilleglacé*, Waldbeeren, karamellisierte Macadamianüsse, Rahm

OLAF 5.5

1 Kugel Vanilleglacé, Smarties, Cornet

 Vegetarische Gerichte

✓  Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.

