

KLEINE KARTE

PINSABROT AUS DEM STEINOFEN - ROHSCHINKEN & BURRATA 17 / 24

Rucola, Cherrytomaten, Basilikum

✓ PINSABROT AUS DEM STEINOFEN - GRILLGEMÜSE 17 / 24

Veganer Käse, Rucola, Cherrytomaten, Basilikum

APÉRO-PLÄTTLI MIT PINSABROT AUS DEM STEINOFEN 26

Rohschinken, Salami, Käse, Oliven, Gemüse

✓ FRIED CAULIFLOWER BITES 15

mit Kimchi-Mayo

🌿 MELONEN-FETA-SALAT 17

Passionsfrucht, Limette, Minze, Basilikum, Wassermelone, Cantaloupe-Melone, Feta & Rauchmandeln

WIENER SCHNITZEL 47

Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren*

RINDS-TATAR MIT BRIOCHE-TOAST & BUTTER

Café-de-Paris-Mayonnaise, eingelegtes Gemüse & Kapernäpfel

als Vorspeise (70 g) 26

als Hauptgang (140 g) 39

✓ AUBERGINEN-TATAR MIT DÖRRTOMATEN-BRIOCHE & BASILIKUM-BUTTER

Café-de-Paris-Mayonnaise, eingelegtes Gemüse & Kapernäpfel

als Vorspeise (70 g) 23

als Hauptgang (140 g) 36

 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, Miso-Mayo* und Tomatenchutney

FREDIS KUH-BURGER (180 G)

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

AMALFI LIMONE E CELLO 15

Amalfi-Zitronen-Joghurtglacé mit Basilikum dazu Limoncello

MATCHA-MOOD 16

Matcha-Panna Cotta mit Passionsfrucht, frische Mango, Mangosorbet

ESPRESSO FINALE 9.5

Vanilleglacé, Pistazien, mit Espresso übergossen

MINI DESSERT 10

Begleitet von einem Kaffee

Aprikosen-Lotus-Cheesecake

Erdbeertörtchen mit Vanillecrème

Schweden-Torte

GLACE

HAUSGEMACHT

Aprikosen-Cheesecake-Glacé 5

 Mangosorbet 5

GLACE*

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Joghurt Eine Kugel 4

mit Rahm +1.8

 Vegan: Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht als Frappé 12

 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.



COUPE

BANANENSPLIT

14

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

EISKAFFEE

14

Zwei Kugeln Vanilleglacé*, Kaffee, Rahm, Schokoladenstreusel

☙ SOMMERBRISE

14

Eine Kugel Himbeersorbet, eine Kugel Passionsfruchtsorbet, frische Passionsfrucht & Himbeeren

YOGIBÄR

14

Zwei Kugeln Joghurtglacé mit Beerenkompott und Pistaziencrème & Raffaello*



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.

