

## KLEINE SPEISEKARTE / Small menu / *Petite carte*

<b>Cremige Eierschwämmchen Suppe</b> Creamy chanterelles soup / <i>Velouté de chanterelles</i>	13.—
<b>Gemischter Salat mit Büffel-Mozzarella und schwarzen Oliven</b> Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives <i>Salade mêlée avec mozzarella de bufflonne et olives noires</i>	13.—
<b>Tatar aus bestem Rindfleisch mit Brioche</b> Organic tartar of regional prime beef, served with brioche <i>Tartare de la meilleure viande de bœuf avec brioche</i>	39.—
<b>Kleine Portion / small portion / <i>petite portion</i></b>	31.—
<b>Rohschinken mit Hobelkäse</b> Cured ham with chipped cheese / <i>Jambon cru avec fromage raboté</i>	25.—
<b>Innerschweizer Plättli mit Schweizer Bergkäse und Hauswurst</b> Central Switzerland platter with Swiss mountain cheese and homemade sausage <i>Assiette de la Suisse centrale avec fromage de montagne et saucisse maison</i>	17.50
<b>Vegetarischer Burger (aus Erbsenprotein und Rande) mit Ciabatta Cocktail Sauce, Balsamico Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke, serviert mit Pommes Frites</b> Vegetarian Burger (made with pea protein and beetroot) with ciabatta Cocktail sauce, balsamic onions, tomato and gherkin, served with French fries <i>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</i>	25.—
<b>Balances-Burger (Kalbsfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktail Sauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites</b> Balances-Burger (180g of veal) with ciabatta Cocktail sauce, tomato, gherkin and onions, served with French fries <i>Burger-Balances (veau 180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons, servi avec pommes frites</i>	29.—

## FLAMMKUCHEN YING YANG / Flamed tart Yin Yang / *Tarte flambée Ying*

<b>Probieren Sie diese feine ofenfrische Elsässer- Spezialität! Wählen Sie zwei verschiedene Kreationen nach Ihrem Geschmack aus.</b> Try this tasty oven-fresh Alsatian specialty! Choose your two favourite flavours. <i>Goûtez cette délicieuse spécialité alsacienne sortant du four! Choisissez deux différentes créations selon votre goût.</i>	25.—
<b>Natural Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln</b> Crème fraîche, curd, bacon and onions <i>Crème fraîche, fromage blanc, lard fumé et oignons</i>	
<b>Balances Crème fraîche, Fromage blanc, Rohschinken, Oliven und Rucola</b> Crème fraîche, curd, raw ham, olives and rocket <i>Crème fraîche, fromage blanc, jambon cru, olives et roquette</i>	
<b>Saumon Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill</b> Crème fraîche, curd, smoked salmon, capers, and dill <i>Crème fraîche, fromage blanc, saumon fumé, câpres et aneth</i>	
<b>Apéro Flammkuchen klein</b> Small aperitif flamed tart / <i>Petite tarte flambée apéro</i>	16.—

*Charme @ Excellence*

## SÜSSSPEISEN UND KÄSE / Desserts and cheese / *Desserts et fromage*

<b>Warmes Schokoladenküchlein</b>	9.50
<i>Warm chocolate muffin / Tartelette chaude au chocolat</i>	
<b>mit Rahm</b> / with cream / <i>portion de chantilly</i>	11.—
<b>mit Vanille Glace</b> / with vanilla ice cream / <i>avec glace à la vanille</i>	14.—
<b>Schokoladen Mousse mit Kirschen Kompott und Vanille Glace</b>	16.—
<i>Chocolate mousse with cherry compote and vanilla ice cream</i>	
<i>Mousse au chocolat avec compote de cerise et glace à la vanille</i>	
<b>Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler mit hausgemachtem Fruchtbrot</b>	17.—
<i>European cheese selection from Maître Fromager Rolf Beeler with homemade fruit bread</i>	
<i>Sélection de fromages européens du Maître Fromager Rolf Beeler, pain aux fruits à la maison</i>	

## COUPES / Ice cream / *Glace*

### Ice Cafe

<b>Kaffeegelee mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm</b>	13.—
<i>Coffee ice cream with cherry schnapps from Zug, espresso served with whipped cream</i>	
<i>Glace au café avec Kirsch de Zug et portion de chantilly</i>	

<b>Kleine Portion</b> / small portion / <i>petite portion</i>	10.50
---	-------

### Affogato al caffè

<b>Vanille Glace mit Espresso</b>	9.50
<i>Scoop of vanilla ice cream with espresso / Glace à la vanille avec espresso</i>	

### Coupe Balances

<b>Vanille und Erdbeeren Glace mit Beeren und Schlagrahm</b>	14.—
<i>Vanilla and strawberry ice cream with berries and whipped cream</i>	
<i>Glace à la vanille et à la fraise avec baies et portion de chantilly</i>	

### Unsere Glace und Sorbet Aromen:

<b>Vanille, Schokoladen, Kaffee, Sauerrahm und Kokos Glace Zitronen, Himbeeren, Erdbeeren und Mango Sorbet</b>	4.—
--	-----

Our ice cream and sorbet flavours / *Nos glaces et sorbets:*

Vanilla, chocolate, coffee, sour cream and coconut ice cream

Lemon, raspberry, strawberry and mango sorbet

*Glace à la vanille, au chocolat, au café, à la crème aigre et à la noix de coco*

*Sorbet au citron, à la framboise, à la fraise et à la mangue*

<b>mit Schlagrahm</b> / with whipped cream / <i>portion de crème</i>	1.50
--	------

**Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

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.*

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*