

**Herzlich Willkommen
in unserem Restaurant**

*Welcome
at our restaurant*

**Bienvenue
dans notre établissement**

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
We wish you an enjoyable experience
Bon appétit**

Allergene: a=glutenhaltige Getreide; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Sojabohnen; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Lupinen; m=Weichtiere; n=Schwefeldioxid & Sulfit

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe; 2=Farbstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel Saccharin; 5=Süßungsmittel Cyclamat; 6=Süßungsmittel Aspartam (Phenylalaninquelle); 7=Süßungsmittel Acesulfam; 8=Phosphat; 9=geschwefelt; 10=chininhaltig; 11=caffeinhaltig; 12=mit Geschmacksverstärker; 13=geschwärzt; 14=gewachst; 15=gentechnisch verändert

Allergènes: a=céréales contenant du gluten; b=crustacés; c=œufs; d=poisson; e=arachide; f=soja; g=lait; h=fruits à coque; i=céleri; j=moutarde; k=sésame; l=lupin; m=molluscs; n=sulphur dioxide and sulphites

Additives that require declaration: 1=with preservatives; 2=with colorant; 3=with antioxidant; 4=with the sweetener saccharin; 5=with the sweetener cyclamate; 6=with the sweetener aspartame, contains a source of phenylalanine; 7=with the sweetener acesulfame; 8=with phosphate; 9=sulphurated; 10=contains quinine; 11=contains caffeine; 12=with flavor enhancer; 13=blackened; 14=waxed; 15=genetically modified

Allergènes: a=céréales contenant du gluten; b=crustacés; c=œufs; d=poisson; e=arachide; f=soja; g=lait; h=fruits à coque; i=céleri; j=moutarde; k=sésame; l=lupins; m=mollusques; n=dioxyde de soufre et sulfites

Additifs: 1=conservateurs; 2=colorants; 3=antioxydants; 4=édulcorant (saccharine); 5=édulcorant (cyclamate); 6=édulcorant (aspartame, source de phénylalanine); 7=édulcorant (acésulfame); 8=phosphate; 9=sulfuré; 10=contient de la quinine; 11=contient de la caféine; 12=avec exhausteurs de goût; 13=teinté; 14=ciré; 15=génétiquement modifié

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Vorspeisen/Starters/Entrées

Bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und einem Dressing Ihrer Wahl:

Grüntee-Rosen-Dressing^{e,j}, Himbeerdressing oder Zitronendressing

Mixed salad with fried prawns served with one dressing of your choice:

green tea-rose dressing^{e,j}, raspberry dressing, lemon dressing

Salade multicolore accompagnée de crevettes géantes, sauce au choix:

rose-thé vert^{e,j}, framboise ou citron

15

Marinierter Rucolasalat mit gebratenem Rinderfiletmedaillon^g

Marinated rocket salad with panfried beef filet medaillon^g

Rucola et tomates séchées accompagnées d'un médaillon de filet de bœuf^g

17

Variation vom Tuna^d: gebeizt, geräuchert, gebraten

Variation of tuna^d: marinated, smoked, panfried

Variations de thon^d: marine, fume, frit

14

Confiertes Steinbuttfilet^d auf Vanilletomaten

Confited turbotfillet^d on vanilla tomatoes

Filet de turbot^d confit sur lit de tomates à la vanille

16

Beef Tatar nach Ihrem Gusto (mild, medium, scharf)

Beef Tatar according to your taste (light, medium, spicy)

Tartare de bœuf à votre goût (doux, moyen, épicé)

mit Toast^a/with toast^a/ avec toast^a

40g 17

mit Toast^a oder Pommes Frites

120g 39

with toast^a or French fries

avec toasts^a ou frites

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Suppen/Soups/Soupes

Klare Ochsenschwanzsuppe^{c,i} mit feinem Gemüse

Clear oxtail soup^{c,i} with fine vegetables

Potage à la queue de bœuf^{c,i} et ses petits légumes

09

Kaltes Melonensüppchen mit Minze

Cold melon soup with peppermint

Gaspacho de melon à la menthe

09

Schwarze Tomatencappuccino^g mit geräucherten Mozzarella Perlen^g

Black tomato cappuccino^g with smoked mozzarella pearls

Cappuccino de tomates^g noires et ses billes de mozzarella fumée^g

09

Zwischengerichte und Vegetarisch/Entremets and vegetarian/ Entremets et plats végétariens

Gefüllter Crêpe^{a,c,g} mit kleinem Gemüse und Kräuter-Crème-fraîche^g

Stuffed crêpe^{a,c,g} with fresh vegetables and herb crème fraîche^g

Crêpe fourrée^{a,c,g} aux petits légumes et sa crème fraîche^g aux herbes

13

Hauptgang/main dish/Plat principal

25

Sautierte Jakobsmuscheln^b im Limettenfond mit dunkler Schokolade

Fried scallops^b in lime broth served with dark chocolate

Noix de Saint-Jacques^b sautées sur lit de citron vert au chocolat noir

19

Hauptgang/main dish/Plat principal

30

Ricottaravioli^{a,c,g} in Thymian – Olivenbutter^g gebraten

Ricotta ravioli fried in thymes and olive butter

Raviolis à la ricotta^{a,c,g} rôtis au beurre de thym et d'olives^g

15

Hauptgang/main dish/Plat principal

28

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Hauptspeisen/Main dishes/Plats principaux

<p>Pulled Beef Burger im schwarzen Sesambrötchen^{a,13} und Alumettekartoffeln <i>Pulled beef burger in black bun with sesame^{a,13} and pommes allumettes</i> Effiloché de bœuf dans un petit pain noir au sésame^{a,13} et pommes allumettes</p>	29
<p>Eglipfanne^{d,g} mit frischem Gemüse und kleinen Kartoffeln <i>European perch stew^{d,g} with fresh vegetables and fried potatoes</i> Poêlée de perches^{d,g} aux légumes frais et petites pommes de terre</p>	30
<p>Mistchratzerli PIRI PIRI an Oregano – Knoblauchkartoffeln und Tomatensalat <i>Baby chicken PIRI PIRI on oregano – garlic potato and tomato salad</i> Coquelet pili-pili à l’origan, pommes de terre à l’ail et salade de tomates</p>	32
<p>In Buttermilch^g gegarte Seeteufelkoteletts mit Salicorn, Weissweinrisotto^{g,i} und Kräutersalat <i>In buttermilk^g poached monkfish cutlet with salicorn, white wine risotto^{g,i} and fresh herbs salad</i> Filet de lotte au babeurre^g et salicornes, risotto au vin blanc^{g,i} et salade aux herbes</p>	36
<p>Gebratenes Kalbskotelett^g mit Grillgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl <i>Panfried veal chop^g with grilled vegetables and one side dish of your choice</i> Côtelette^g de veau avec légumes grillée et accompagnements au choix</p>	49
<p>Irisches T – Bone Steak^g (ca. 450g) mit Grillgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl <i>Irish T-Bone Steak (ca.450g) with grill vegetables and one side dish of your choice</i> Steak irlandais T-Bone^g (ca.450g) avec légumes grillée et accompagnements au choix</p>	60

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Hauptgerichte ab 2 Personen/Main dishes served from 2 persons/Plat principal à partir de 2 personnes

Im Ganzen gebratener Loup de Mer^d auf Peperonata und einer Beilage Ihrer Wahl

Whole roasted sea bass^d on peperonata and one side dish of your choice

Loup de mer^d entier rôti servi sur une poivronade et accompagnement au choix

47 pro Person

47 per person

47 par personne

Chateaubriand mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl

Whole roasted Chateaubriand with vegetables and one side dish of your choice

Chateaubriand sauce béarnaise, légumes colorés et accompagnement au choix

56 pro Person

56 per person

56 par personne

Pommes frites

French fries

pommes frites

Kartoffelgratin^g

Potato gratin^g

gratin de pommes de terre^g

Risotto^{g,i}

Risotto^{g,i}

risotto^{g,i}

Thymiankartoffeln^g

Thyme potatoes

pommes de terre avec thym

Pommes Écrasée

Pommes Écrasée

écrasée de pommes de terre

Frittierte Risottobällchen^{a,g,i}

Deep fried risotto balls^{a,g,i}

boulettes de risotto^{a,g,i}

Gemüse Quinoa^a

Vegetable quinoa^a

légumesa quinoas

Streichholzkartoffeln

Pommes alumettes

pommes Alumettes

Bitte beachten Sie, dass sich die Garzeit dieser zwei Gerichte auf ca. 30-40 Minuten beläuft.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Please notice, the cooking time for these two dishes is about 30-40 minutes. Thank you for your understanding.

Veillez noter que ces deux plats nécessitent 30 à 40 minutes de cuisson.

Merci de votre compréhension.

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. /all prices are in CHF including VAT/ Tous les prix en CHF s'entendent TVA comprise.

Desserts/Desserts/Desserts

Pina colada ala Beau Rivage - karamellierte Ananas, Kokosglace^{c,g} mit Malibu und seinem Törtchen^{a,c,g}	10
<i>Pina colada ala Beau Rivage - caramelized Pineapple, coconut ice^{c,g} cream with Malibu and a cake^{a,c,g}</i>	
Piña colada façon Beau Rivage - morceaux d'ananas caramélisés, glace à la noix de coco arrosée de Malibu et sa tartelette ^{a,c,g}	
Limettencheesecake^{a,c,g,h} mit Limoncello	10
<i>Lime cheese cake^{a,c,g,h} with limoncello</i>	
Cheesecake au citron vert ^{a,c,g,h} et au limoncello	
Erdbeer – Melonensalat mit Minze und Joghurt Glace^c	10
<i>Strawberrie – melon salad with mint and yoghurt ice cream^c</i>	
Salade de melon et de fraises coiffée de feuilles de menthe et glace ^c au yogourt	
Apfelhalbgefrorenes^{c,g} mit Zuger Kirschcreme^{c,g}	10
<i>Apple parfait with "Zuger cherry creme"</i>	
Parfait à la pomme ^{c,g} et crème au kirsch ^{c,g} de Zoug	
Auswahl von Schweizer Käsespezialitäten von unserem Affineur Christoph Bruni aus Thun	klein 12
mit Honig und Brot	gross 18
<i>Selection of Swiss cheese specialities from our Affineur Christoph Bruni from Thun</i>	<i>small</i> <i>12</i>
<i>with honey and bread</i>	<i>large</i> <i>18</i>
Spécialités de fromages suisses sélectionnés par notre maître-affineur Christoph Bruni, de Thoun	petit plateau 12
avec miel et pain	grand plateau 18

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./all prices are in CHF including VAT/ Tous les prix en CHF s'entendent TVA comprise.