

# À LA CARTE

---

## Knackiger Blattsalat

mit Gemüsestreifen und Kräutercroûtons

12

## Original Caesar Salat

mit Schweizer Pouletstreifen

Mini-Lattichherzen und Grana Padano Splitter

24

## Roastbeef

Englisch gebratenes, kalt aufgeschnittenes

Roastbeef vom regionalen Rind, Tartarsauce

Wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

32

## Poke Tuna Bowl

marinierter Thunfisch, Soja-Ingwer-Dressing,

Mango, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln,

Koriander, Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

26

## Poke Tofu Bowl

marinierter Tofu, Soja-Ingwer-Dressing, Mango,

Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander,

Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

22

## Meringue mit Doppelrahm

12

# À LA CARTE

---

## Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac Sauce

Kartoffelgratin

Sommergemüse

42

## Schweinskotlett «vom Fritz»

Grilliertes Schweinskotlett «Vom Fritz», 250 Gramm

Kräuter Jus, Sommergemüse, Polenta

36

## Planted Chicken Stroganoff

mit Peperoni, Champignon,

Essiggurken und Gemüsepilavreis

28

## Beef Pasta

Penne mit Tomatensauce,

gebratenen Rindfleisch Streifen,

Knoblauch und Petersilie

26

## Flammkuchen «klassisch»

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

17

## Flammkuchen «Toscana»

mit Sauerrahm, getrockneten Tomaten,

Oliven und Baslikum

16

## Meringue mit Doppelrahm

12

# À LA CARTE

---

## Salade verte croquante

avec légumes en julienne et croûtons aux herbes

12

## Salade César originale

lanières de poulet suisse

cœurs de laitue miniatures et éclats de Grana Padano

24

## Roastbeef

rôti à l'anglaise, coupé à froid de bœuf régional

sauce tartare

à choix avec pommes frites ou salade

32

## Poke Tuna Bowl

thon mariné, vinaigrette soja-gingembre,  
mangue, concombres, tomates, oignons rouges,  
coriandre, noix de cajou, mayo wasabi, riz sushi

26

## Poke Tofu Bowl

tofu mariné, vinaigrette soja-gingembre, mangue,  
concombres, tomates, oignons rouges, coriandre,  
noix de cajou, mayo wasabi, riz pour sushi

22

## Meringue à la double crème

12

# À LA CARTE

---

## Émincé de veau à la sauce au Cognac

gratin de pommes de terre

légumes d'été

42

## Côte de porc «vom Fritz»

côte de porc grillée «Vom Fritz», 250 grammes

jus aux herbes, légumes d'été, polenta

36

## Stroganoff de poulet végétal

poivrons, champignons

cornichons et riz pilaf aux légumes

28

## Pasta au bœuf

Penne à la sauce tomate,

lamelles de bœuf sautées, ail et persil

26

## Flammkuchen «classique»

crème aigre, lardons et oignons

17

## Flammkuchen «à la Toscane»

crème aigre, tomates séchées,

olives et basilic

16

## Meringue à la double crème

12

# HEISSGETRÄNKE

---

## Kaffee

Kaffee Crème, Espresso	Tasse	4.8
Doppelter Espresso	Tasse	6.5
Milchkaffee	Tasse	5.5
Latte Macchiato, Cappuccino	Tasse	6
Süssigkeit zum Kaffee		+ 1.5

## Länggasstee

Assam Halmari (Schwarztee)	Tasse	5.5
Verveine	Tasse	5.5
Menthe du Maroc	Tasse	5.5
Berner Rosen	Tasse	5.5
Ginger Lemon	Tasse	5.5

## Ovo / Schokolade

Warm / kalt	Tasse	4.5
-------------	-------	-----

# SOFTGETRÄNKE

---

## Glasflaschen

Arkina, Rähzünser	40 cl	5
Rivella rot, Apfelschorle, Fuse black tea lemon	33 cl	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5
Focus Water	50 cl	5
Michel Orangensaft, Michel Multivitamin	20 cl	5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5
El Tony Mate	33 cl	5
Trojka Energy Drink	25 cl Dose	5

## Sirup

Orangen	30 cl	4
Himbeer	30 cl	4
Holunder	30 cl	4

# ***BIER***

---

## **Feldschlösschen offen**

Feldschlösschen Hopfenperle	Stange 30 cl	<b>5</b>
	50 cl	<b>6.5</b>
Zähringer Amber	Stange 30 cl	<b>5</b>
	50 cl	<b>6.5</b>

## **Bier in der Flasche**

Valaisanne Pale Ale	33 cl	<b>6</b>
---------------------	-------	----------

## **Alkoholfrei**

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	<b>5</b>
--	-------	----------

# ***APERITIF***

---

Aperol Spritz		<b>12</b>
Gespritzter Weissler (süss/sauer)		<b>8</b>

# ***DIGESTIF***

---

Grappa Paesanella Moscato 41°	2 cl	<b>8</b>
Vieille Prune Fassbind 40°	4 cl	<b>12</b>

# WEIN

---

## Schaumweine

Prosecco Ruggeri DOC, Argeo Prosecco, IT	10 cl	75 c
	<b>8</b>	<b>55</b>

## Weiss

Petite Arvine Château Lichten, VS, CH	10 cl	75 cl
	<b>8.5</b>	<b>52</b>

Chasselas, Johanniterkeller, BE, CH	10 cl	75 cl
	<b>7</b>	<b>47</b>

## Rosé

Nez Noir Rosé AOC Valais, VS, CH	10 cl	75 cl
	<b>7</b>	<b>48</b>

## Rot

Pinot Noir, Johanniterkeller, BE, CH	10 cl	75 cl
	<b>8.5</b>	<b>56</b>

Merlot del Ticino DOC, Baiocco, TI, CH	10 cl	75 cl
	<b>9</b>	<b>58</b>

Humagne rouge AOC Domaine Ardévaz, VS, CH	10cl	75 cl
	<b>9</b>	<b>59</b>

Primitivo Salento IGT, Trulli, IT	10cl	75 cl
	<b>6.5</b>	<b>45</b>

# TAKE AWAY

---

## Flammkuchen «klassisch»

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

16

## Flammkuchen «Toscana»

mit Sauerrahm, getrockneten Tomaten,  
Oliven und Baslikum

15

## Knackiger Blattsalat

mit Gemüsestreifen

Kräuter-Knoblauch-Croûtons

8

## Original Caesar Salat

mit Schweizer Pouletstreifen

Mini-Lattichherzen und Grana Padano Splitter

18

## Poke Tuna Bowl

marinierter Thunfisch, Soja-Ingwer-Dressing,  
Mango, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln,

Koriander, Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

22

## Poke Tofu Bowl

marinierter Tofu, Soja-Ingwer-Dressing, Mango,  
Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander,

Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

18

## Pommes Frites

8



# TAKE AWAY

---

## Flammkuchen «classique»

crème aigre, lardons et oignons

16

## Flammkuchen «à la Toscane»

crème aigre, tomates séchées,  
olives et basilic

15

## Salade de feuilles croquantes

julienne de légumes  
croûtons à l'ail et aux herbes

8

## Salade César originale

lanières de poulet suisse  
cœurs de laitue miniatures et éclats de Grana Padano

18

## Poke Tuna Bowl

thon mariné, vinaigrette soja-gingembre, mangue,  
concombre, tomates, oignons rouges, coriandre,  
noix de cajou, mayonnaise au wasabi, riz à sushi

22

## Poke Tofu Bowl

tofu mariné,, vinaigrette soja-gingembre, mangue,  
concombre, tomates, oignons rouges, coriandre,  
noix de cajou, mayonnaise au wasabi, riz à sushi

18

## Pommes Frites

8