

## Dessertkarte

### Glacé

Rahmglacé pro Kugel Vanille, Mocca, Salted Caramel, Baumnuss, Röteli Kindschi	4.00	Sorbet pro Kugel Mandarinen, Zwetschgen, Himbeere	4.00
Portion Rahm	2.00	Glacé für Kinder auf der Kinderkarte	

#### Dessert

Irish-Coffee	13.00	Lotus Cheesecake	14.00
Zitronen-Tarte mit Baiser	14.00	<b>Zimtparfait</b> mit Nuss-Crumble	14.00
<b>Gebrannte Crème</b> mit Rahm	11.00	Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	13.00
Schokoladen-Erdbeeren-Souffle	14.00	Vermicelles mit Rahm	13.00
<b>Eiskaffee</b> mit Rahm	12.00		





# Nachmittagskarte

### Feines für zwischendurch

Pommes Frites klein	4.50	Pommes Frites gross	7.00
Hausgemachte Suppe würzig abgeschmeckt	10.50	<b>Linguine Alfredo</b> Parmesan, Butter, Zitronenhaut	25.00
Clubsandwich mit Bauernschinken im Brioche Toastbrot Gruyère, Tomate, Lattich, Mayo, Frischkäse Spiegelei und Pommes Frites	27.00	Caesar Salat mit Pouletbrust paniert im Pankomehl Lattichsalat, Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing	26.00
Vegetarisches Clubsandwich mit Vollkornbrot Zucchiniburger, Frischkäse, Kräuterlsalat und Peperonicoulis	25.00	Fitnessteller wahlweise mit Schweinsschnitzel oder Pouletbrust, garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	32.00
Black Angus Smashed Burger im Brioche-Brötchen Chipotle-Mayo & Gruyère, wahlweise mit Pommes Frites oder Salat mit Speck mit Spiegelei	32.50 +1.50 +1.50	Rinds-Tatar mit Toast und Butter klein (75g) gross (150g) mit Pommes Frites mit Cognac oder Calvados	24.50 37.50 +4.50 +3.50





### Brunch à la carte

### Der Morgen macht den Tag

Bagel mit Egg Benedict mit Schinken oder Rauchlachs, Sauce Béarnaise kleiner, grüner Salat	26.00	Anthony Bourdain Sandwich paniertes Briochebrot, grillierter Schinken Provolone-Käse und Spiegelei	23.00
Croque Madame mit Salat	24.00	Croque Monsieur mit Salat	22.00
Briochetoastbrot, Käse, Schinken, Sauce béarnaise, pochierte Eier,		Briochetoastbrot, Käse, Schinken, Béchamelsauce, kleiner grüner Salat	
kleiner grüner Salat		bechanielsauce, kienier gruner Salat	
Kemer gruner Jaiat		Schweizer Zmorge	30.00
Französischer Briochetoast	14.00	Rösti mit Gruyère, zwei Spiegeleier,	30.00
mit Zimt-Zucker oder Ahornsirup	14.00	Zürcher Wiedikerli, Zopfspeckbrot	
Brioche-Toastbrot paniert mit Vollei und			
in der Pfanne gebraten		Bagel mit Rauchlachs, Avocado und	23.00
-		Frischkäse	
Faustbrot mit Hüttenkäse, Avocado	18.00		
und sautierten Pilzen		Französisches Omelette nature	15.00
mit zwei Spiegeleiern oder Rührei		Provolone-Käse oder Gemüse oder Tomaten	
		oder Champignons	+2.00
Rührei aus drei Eiern	12.00	Schinken oder Speck	+3.00
		Rauchlachs	+4.50
Spiegelei mit drei Eiern	12.00		
		Brotkorb	13.00
Spiegelei (pro Stück)	4.00	Toastscheiben, Dreier-Brötli, Butter und	
		hausgemachte saisonale Konfitüre	
Pochiertes Ei (pro Stück)	4.00		
		Frischer Fruchtsalat	12.00
Croissant	2.50		
		Birchermüesli (hausgemacht)	12.00
Croissant gefüllt mit Nougatcrème	3.50		
		Pancakes (hausgemacht)	
Griechischer Joghurt	19.00	3 Stück, nature	14.00
mit Granola und frischen Blaubeeren		Banane oder Ahornsirup	+3.00
		Blaubeeren	+3.00





### Kinderkarte

### Für die kleinen Geniesser

Pommes Frites und Gemüse	10.80	Nudeln an Pilzrahmsauce	12.50
Pouletbrust, Kräuterbutter und Pommes	15.50	Spaghetti Pluto mit Tomatensauce	13.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	15.50	Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, Rüebli	15.50

#### Süsses für die Kleinen

6.50	Birdy	6.50
	Eule, gefüllt mit Schokoladen-Glacé	
6.50		
		Eule, gefüllt mit Schokoladen-Glacé

