

Speisekarte

Vorspeisen

Les Entrées

Starters

Weisswein-Schaumsuppe mit kleinem Käsetoast (N) 8.50
Soupe de vin blanc et toast au fromage (N)
White wine soup with cheese toast (N)

Gebratener Ziegenkäse und karamalisierte Haselnüsse 12.00
Rucola Salat mit Himbeer-Dressing
Fromage de chèvre rôti et noisettes caramélisées
Salade de roquette, vinaigrette à la framboise
Roasted goat cheese and caramelized hazelnuts
Rocket salad, raspberry dressing

Grosses Ravioli mit Saucissonfüllung (N) KI. 12.00
Nussbutter, Gemüse-Brunoise Gr. 22.00
Ravioli géant farçi au saucisson (N)
Beurre noisette, brunoise de légumes
Giant ravioli filled with saucisson (N)
Nut butter, vegetables brunoise

Graved Saibling vom Brüggli SZ 19.00
Fenchel-Orangensalat und Absinthdip
Ombre chevalier « Brüggli SZ » mariné
Salade de fenouil à l'orange et sauce à l'Absinthe
Marinated char "Brüggli SZ"
Fennel salad with orange and Absinth dip

Unser hausgemachter Flammkuchen

Notre tarte flambée fait maison

Our home made tarte flambé

Flammkuchen „Classic“ (N) 18.50
mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Gruyère
Tarte flambée « Classic » (N)
avec lard, oignons, crème aigre et Gruyère
Tarte flambé "Classic" (N)
with bacon, onions, sour cream and Gruyère cheese

N – Diese Speisen erhalten Sie auch am Nachmittag

N – Ces plats sont aussi servis l'après-midi

N – These plates are available also during the afternoon

Hauptgang

Plats Principaux

Main courses

Am Knochen gereiftes Swiss Prime Entrecôte, Café de Paris** Kartoffelringel und grilliertem Gemüse – Preis für 150g 38.00 Entrecôte Entrecôte Swiss Prime mûri à l'os, Café de Paris Pommes frites et légumes grillés – Prix pour 150g 38.00 Entrecôte On the bone matured entrecote Swiss Prime, Café de Paris Twister fries and grilled vegetables – The price for 150g 38.00 Entrecôte	49.00 200g
Ramequin (Brot und Käse-Gratin)** Saisonale Blattsalate Ramequin (Gratin de pain et fromage)** Feuilles de laitue de saison Ramequin (bread and cheese gratin) Seasonal lettuce	22.00
Saibling vom Brüggli SZ, Rahmsauce mit einem Hauch Absinth Blaues Kartoffelpüree und jungem sautiertem Spinat Ombre chevalier "Brüggli SZ", Sauce crème à l'Absinthe Purée de pommes de terre bleu, jeunes épinards sauté Char "Brüggli SZ", Cream sauce with Absinth Mashed blue potatoes, sauted young spinach	29.00
Gebratenes Kalbpaillard Chasselas-Risotto und grüner Spargel Paillard de veau rôti Risotto au chasselas et asperges vertes Roasted veal paillard Chasselas risotto and green asparagus	34.00

****mindestens 20 Minuten Vorfreude**

Geniessen Sie während dieser Zeit eine feine Vorspeise.

****20 minutes d'attente au minimum**

Dégustez pendant ce temps une de nos bonnes entrées.

****Waiting time, minimum 20 minutes**

Enjoy one of our delicious starters during this time.

Auch für unsere kleinen Gäste

Aussi pour les enfants

Also for children

Hausgemachte Tagliatelle Kl. 8.50
mit Bolognaise oder Tomatensauce Gr. 16.00
Tagliatelle fait maison à la sauce de votre choix
(Sauce Bolognaise ou sauce tomate)
Homemade Tagliatelle served with the sauce of your choice
(Bolognese or tomato sauce)

Paniertes Schweinsschnitzel Kl. 14.50
mit Tagliatelle oder Kartoffelringelschwänzli Gr. 22.50
Escalope de porc panée
Tagliatelle ou pommes frites
Breaded escalope
of pork with tagliatelle or twister fries

Frittierte Kartoffelringelschwänzli 8.50
mit Ketchup
Pommes frites et ketchup
Twister fries with ketchup

Etwas Süsses

Desserts

Dessert

Diverse Torten und Kuchen nach Tagesangebot (N) 6.50
Variété de gâteaux selon la saison recommandée par le service (N)
Choice of pies and cakes depending the offer of the day (N)

Tagesdessert – lassen Sie sich überraschen (N) 9.50
Dessert du jour – Savourer d'une surprise (N)
Dessert of the day – Enjoy a sweet surprise (N)

Trilogie von Käse, Birnenweggen, Thymian Honig (N) 16.00
Trilogie de fromages, pain au poire, miel de thym (N)
Trilogy from cheese, pear bread, thyme honey (N)

N – Diese Speisen erhalten Sie auch am Nachmittag

N – Ces plats sont aussi servis l'après-midi

N – These plates are available also during the afternoon