



Entrees & Snacks

Petite salade mêlée (V) avec des pousses, des graines croquantes, notre vinaigrette maison & du pain fait maison	11.00
Mozzarella de buffle servie avec des tomates séchées, des olives, du vinaigre balsamique & notre vinaigrette aux herbes et aux graines.	18.00
Samosas de légumes (V) style indien avec chutney de fruits fait maison.	16.00
Tartelette de chèvre cuit (V) - fromage de chèvre tendre et affiné dans une tartelette de pâte brisée avec relish d'oignon, miel, balsamique & noix.	18.00

Plats principaux

BBQ-Côte de bœuf «de la biosphère» grillé servi avec une salsa piquante de style sud-américain, légumes & country fries ou Rösti	44.00
Pesto-Pasta-Bowl (V) pâtes sautées dans notre pesto aux graines avec épinards en feuilles, tomates séchées, olives et morceaux de feta	26.00
Fish & Chips pâtes sautées dans notre pesto de graines, servies avec des épinards en branches & des tomates séchées.	30.00
Kräutergarten-Schweinsbratwurst* Saucisse de porc créée avec le boucher local - Servi avec des röstis, de la choucroute Et une moutarde fruitée et épicée à l'abricot et à l'airelle rouge.	29.00
Burger au poulet tandoori dans un petit pain focaccia avec chutney maison, salade de chou à la menthe et au yaourt. Accompagné de frites country et d'une sauce maison.	28.50
Pinsa Española Salsa de poivrons grillés, mélange de fromages maison, olives origan et chorizo. (Salami espagnol épicé) Également disponible en version végétarienne	31.00

(Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans chaque produit, n'hésitez pas à nous contacter)

Zum süßen Abschluss oder auch für Zwischendurch *Pour finir en douceur ou pour les petits plaisirs de la vie*

Schoggi-Brownie 13.00
Lauwarmer Schokokuchen mit Haselnussglacè, Rahm und hausgemachter Schoggi-Karamellsauce
Gâteau au chocolat avec glace Noisette, creme Chantilly et sauce au caramel et au chocolat

Berry Meringue Coup 12.50
Vanille Glacé, hausgemachter Waldbeeren-Sauce, Meringue-Stücke und Nidle
Berry Meringue Sundae - Glace à la vanille, sauce aux baies des bois, morceaux de meringue et crème Chantilly

Saftiger Apfelkuchen mit Nidle und gerösteten Nüssen 11.50
Tarte aux pommes juteuse avec crème chantilly et noix grillées

Highland Coffee Coup 16.00
Mocca Glacé, Rahm, geröstete Mandeln, Schokoraspeln serviert mit einem Shot Whiskey
Highland Coffee Coup - Glace au moka, crème, amandes grillées, copeaux de chocolat servi avec un shot de whisky

Premium Glacé	Je Kugel / chaque boule	4.50
❖ Schoggi; / Chocolat	❖ Mokka / Mocca	
❖ Vanille; / Vaniglia	❖ Haselnuss; / Noisette	
❖ Heidelbeere-Joghurt / Myrtille et Yaourt	❖ Cookie & Cream	

Sorbét Je Kugel / chaque boule 4.50
❖ Zwetschge / Sorbet aux pruneaux

Sois créatif et crée ta propre coupe

❖ Waldbeersauce / Sauce aux baies des bois (faite maison)	1.50
❖ Schoggi-Karamell-Sauce / Sauce au caramel au chocolat (faite maison)	1.50
❖ Schlagrahm-Nidle / crème chantilly	1.00
❖ Nussmix geröstet / Mix de noix grillées	1.00
❖ M&M's	1.00
❖ Meringue Bruch-Stücke / Morceaux de meringue brisée	1.00

(Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans chaque produit, n'hésitez pas à nous contacter)