

Vorspeisen - Les Entrées - Starters

Tagessuppe / Potage du Jour / Soup of the Day

CHF 8.50

Grosse / grande portion/ large portion CHF 12.50



Pão de Queijo

CHF 12.50



Brasilianische Käsebrötchen (Wartezeit 10 Min.)

petits pains au fromage (préparation 10 min)

Brazilian cheesy bread puffs (preparation 10 min)

10 Stück/ 10 pieces

Guacamole & Chips

CHF 12.50



Salat des Alpes / Salat des Alpes / des Alpes Salad

CHF 10.00

Bowl CHF 18.00

Federkohl, Karotten, Zucchini, Tomaten, Mais, Gurken, Peperoni
Chou frisé, carottes, courgettes, tomates, maïs, concombre, poivrons
Kale, carottes, zucchini, tomatoes, corn, cucumber, red pepper

Sauce frei wählbar / Choisissez votre sauce / Choose your dressing



Coxinha

CHF 17.00

Huhn-Kroketten mit kleinem Salat

Croquettes de poulet avec une petite salade

Chicken Croquettes with a small salad

JP's Polenta Cups

CHF 18.50



Weisse Polenta-Tassen mit Pilzsauce gefüllt

Tasses de polenta blanche remplies avec sauce aux champignon

White Polenta cups filled with mushroom sauce

Thunfischtatar / Tatar de Thon / Tuna tatar

CHF25.00 (65 gr.) / CHF 35.00 (120 gr.)

mit Sesamkernen und Sesamöl garniert mit Avocado

aux graines de sésame et huile de sésame garni avec avocat

with sesame seeds and sesame oil and avocado garnish

Unsere Klassiker - Nos classiques - Our classics

Picadinho Carioca

CHF 39.00

Rinds-Eintopf mit Basmatireis, Farofa mit Bananen, Gemüse
Pot de viande de boeuf avec riz Basmati, Farofa aux bananes, légumes
Beef stew with Basmati rice, Farofa with bananas, vegetables

BBQ Spare Ribs

CHF 35.00

Spare Ribs mit selbstgemachter Barbecue-Sauce und Süsskartoffel-Frites
Travers de porc avec sauce Barbecue maison et frites croustillantes de patates douces
Spare Ribs with homemade Barbecue sauce and sweet potato fries

Lammfilet / Filet d'agneau / Lamb filet

CHF 45.00

Lammfilet mit Lila-Süss Kartoffelpüree und "Pico de gallo" Sauce
Filet d'agneau avec purée de patates douces violette et sauce "Pico de gallo"
Lamb filet with purple sweet potato puree and "Pico de gallo" sauce

Fisch-Galette / Galette de poisson / Fish Cake

CHF 42.00

Fisch- und Krevetten-Galette mit Joghurt-Gurkensauce, Konfetti-Quinoa und Gemüse
Galette de poisson et crevettes avec sauce de concombre et yaourt, confetti quinoa et légumes
Fish-shrimp cake with yoghurt and cucumber sauce, quinoa-confetti and grilled vegetables

Chimichurri Poulet


CHF 32.00

Pouletschenkel ohne Knochen mit Chimichurri, Süsskartoffelstock und Gemüse
Cuisse de poulet sans os et Chimichurri, puree de patates douces et légumes
Chicken leg without bones and Chimichurri, mashed sweet potatoes and vegetables

Vegetarisch & Vegan - Végétariens & Vegan Vegetarian & Vegan

Escondidinho

CHF 32.00

Gratin von Manioka- und Kartoffelpüree mit Auberginenconfit gefüllt 
Gratin de purée de manioc & pommes de terre rempli aux aubergines confites
Gratin of manioc and potato puree filled with eggplant confit

Hausgemachter Vegi-Burger / Hamburger végétariens maison / Home-made Vegetarian Burger

CHF 27.00

aus schwarzen Bohnen und Reis, mit Sriracha Mayonnaise, Salat und Süsskartoffel-Frites
aux haricots noirs et riz complet mayonnaise de Sriracha, salade et patates douces frites
black beans, whole rice, Sriracha Mayonnaise, salad and sweet potato fries

Marokkanischer Eintopf / Pot-au-feu marocain / Stew Moroccan style

CHF 29.00

Marokkanischer Eintopf mit Süsskartoffeln, grünen Bohnen, Artischocken, getrockneten
Aprikosen
und mit Couscous
Pot-au-feu aux pommes de terre douces, haricots verts, artichauts, abricots séchés et avec
couscous
Stew of sweet potatoes, green beans, red pepper, artichokes, dried apricots and with couscous

Veganes fondue / Fondue végane / Vegan fondue

CHF 25.00 / Portion

Crème von Cashewnüssen und veganem Käse
Crème aux noix de cajou et fromage végane
Cashew nut cream and vegan cheese

Lokal & Lecker - Spécialités du terroir - Local & Delicious

Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue

Spezialität aus der Molkerei Schönried

Spécialité de la laiterie Schönried

Specialty of the Schönried milk shop

CHF 28.00

à discrétion CHF 34.00

Raclette

Vorspeise / entrée / appetizer

mit Essiggemüse, avec pickles, with pickles

CHF 8.00

à discrétion

mit Essiggemüse und Kartoffeln, avec pickles et pommes de terre, pickles and potatoes

CHF 28.00

Fondue Chinoise à discrétion

Nur auf Vorbestellung (24h im Voraus)

Fleisch: Rind, Kalb, Poulet Schwein

Viandes: bœuf, veau, poulet et porc

Meat: beef, veal, chicken, pork

serviert mit hausgemachten Saucen und Pommes frites und/oder Reis

servi avec sauces maison et frites croustillantes et/ou riz

served with homemade sauces and French fries and/or rice

CHF 52.00

Unsere Desserts - Nos desserts - Our desserts

Banana Cheesecake

CHF 16.00

Pekan Brownies

CHF 14.00

Warme Pekan-Brownies mit Doppelrahm
Pekan brownies chauds avec crème double
Warm pekan brownies with double cream

Churros

CHF 14.00

Churros mit "Dulce de Leche" oder Schokoladen-Haselnusssauce
Churros aux "Dulce de Leche" ou sauce choco et noisettes
Churros with "Dulce de Leche" or chocolate-hazelnut sauce

Des Alpes Messy Meringue

CHF 12.50

Meringue Stückchen, Rahm, Vanilleglace und Beerensauce
Pièces de meringue, chantilly, glace à la vanille et sauce aux baies
Crushed Meringues, cream, vanilla ice cream and berry sauce

Tischreservation erwünscht.
Merci de réserver une table.
Please reserve your table

Fleischdeklaration: Wir verwenden Schweizer Fleisch, Lamm von Australien
Déclaration des viandes: Nous utilisons de la viande Suisse, l'agneau d'Australie
Meat declaration: We use Swiss meat , lamb from Australia

**Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.**

**Souffrez-vous d'intolérances alimentaires ?
Notre personnel de service se fera un plaisir de vous conseiller.**

**Do you suffer from food intolerances?
Our service staff will be happy to answer any question you may have.**