

Vorspeisen Les Entrées Appetizers



Guacamole & Chips

CHF 18.50



"Pão de Queijo"

Käsebällchen

Boulettes de fromage

Cheese Puffs

CHF 18.50

Gegrillte Riesenkrevetten auf Maniok-Dendê-öl Püree
Crevettes géantes grillées sur une purée à la manioc et huile de Dendê
Grilled tiger shrimp on a manioc and Dendê oil puree

CHF 26.50

"Coxinha"

Poulet-Kroketten mit Mascarpone-Creme

Croquettes de poulet avec crème de mascarpone

Chicken croquettes with mascarpone cream

CHF 21.00



JP's Thunfisch-Tartar mit Tapioca Fladenbrot

Tartare de thon à la mode du Chef avec croustillant au tapioca

JP's tuna tartare with tapioca flatbread

CHF 26.50

Rindshuftdeckel-Manioc Kroketten mit Trüffel Mayonnaise
Croquettes de Rumsteak et manioc avec mayonnaise aux truffes
Beef & mandioc croquettes with truffle mayonnaise

CHF 18.50

Suppe & Salat Soupes & Salades Soups & Salads

Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day
CHF 12.50



Grüner Salat
Salade verte
Green salad
CHF 12.00



Federkohl- Salat mit Datteln, Parmesan und Mandeln
Salade au chou frisé avec dates, parmesan et amandes
Kale salad with dates, Parmesan and Almonds
CHF 16.50

Quinoa Salat mit Randen, Feta, Granatapfel und Minzpesto
Salade de Quinoa, betteraves, feta, grenade et pesto à la menthe
Quinoa salad with beetroot, feta, pomegranate and mint pesto
CHF 18.50

Hauptspeisen Plats Principaux Main Courses

Spare Ribs

Hausgemachter BBQ-Sauce & Süsskartoffel-Frites

Sauce BBQ maison & patates douces frites

Home-made BBQ sauce & sweet potato fries

CHF 38.00

"Picanha"

Rindshuftdeckel Steak Aiguillette de Rumsteak Beef Strip (250 gr)

Gegrillte Okra, Maniok-Kokosmilch-Pürée, Açaí Sauce

Gombos grillés, purée à la manioc et lait de coco, sauce à l'açaí

Grilled okra, Manioc and coconut milk puree, açaí sauce

CHF 49.00

"Moqueca"

Dorschfilet und Riesenkrevetten in Tomaten-Peperoni-Kokosmilch Sauce

mit Basmati Reis und Knuspriges Panko

Filet de cabillaud frais et crevettes dans une sauce aux tomates, poivrons et lait de coco,

riz basmati et farine de panko croustillante

Fresh cod filet and tiger shrimp in a tomato, sweet peppers and coconut milk sauce

basmati rice and crispy panko

CHF 52.00

Tintenfisch - Poulpe - Octopus

Gegrillte Tintenfisch-Tentakel, Koriander-Pesto, Vinaigrette-Sauce, Kartoffel-Millefeuilles

Tentacules de poulpe grillés, pesto à la coriandre, vinaigrette,

millefeuilles de pommes de terre

Grilled octopus tentacles, coriander pesto, vinaigrette sauce, potato millefeuilles

CHF 46.00

Ente - Canard - Duck

Confierte Entenkeule, Gebraten Kohlröschen, Kartoffel-Millefeuilles,

Preiselbeer-Orangen-Sauce

Cuisse de canard confite, pousses de chou frisé sautés, millefeuilles de pommes de terres,

sauce aux canneberges et à l'orange

Confit duck leg, sautéed kale sprouts, potato millefeuilles, cranberry-orange sauce

CHF 42.00



Blumenkohl - Chou-fleur - Cauliflower

Blumenkohl-Steak auf einem Bett aus roher Tomatensauce,
Chimichurri, Yucca-Frites

Steak de chou-fleur grillé sur un lit de sauce aux tomates crues,
Chimichurri et frites de yucca

Grilled cauliflower steak on a bed of raw tomato sauce, chimichurri and yucca fries
CHF 29.50



Polenta

Weisser Polenta Kuchen an einer Cremigen Pilzsauce

Gâteau à la polenta blanche avec sauce aux champignons crémeuse

White polenta cake with creamy mushroom sauce

CHF 29.50



Risotto

Kürbis-Risotto garniert mit Gorgonzola und Ingwer-Chips

Risotto à la citrouille garni de Gorgonzola et chips de gingembre

Pumpkin risotto topped with Gorgonzola and ginger chips

CHF 23.50



Gemüse Eintopf - Ragoût de Légumes - Vegetable Stew

Tomaten, Süsskartoffeln, Artischocken, grüne Bohnen, Oliven und getrocknete Aprikosen
nach marokkanischer Art, Couscous

Tomates, patates douces, artichauts, haricots verts, olives et abricots séchés
à la marocaine, Couscous

Tomatoes, sweet potatoes, artichokes, green beans, olives and dried apricots
moroccan style, Couscous

CHF 26.00

Lokal & Lecker

Schönrieder Käse-Fondue
Fondue au fromage de Schönried
Schönried Cheese Fondue
CHF 30.00 (300 gr)
CHF 36.00 p.p. à discretion

Trüffel Fondue
Fondue aux truffes
Truffle Fondue
CHF 34.00 (300 gr)
CHF 40.00 p.p. à discretion

Schönrieder Raclette
Kartoffeln und Essiggemüse
pommes de terre & cornichons
potatoes & pickles
CHF 12.50 portion
CHF 29.00 p.p. à discretion

***Fondue Chinoise**
hausgemachte Saucen, Pommes Frites oder Reis
sauces maison, frites croustillantes ou riz
homemade sauces and French fries or rice
pro Person CHF 69.00

***Auf Vorbestellung / Précommandes uniquement / Pre-orders only**

**Fleischherkunft/Provenance de la viande/Origin of Meat: Rind/bœuf/beef, Kalb/veau/veal, Schwein/porc/pork (Schweiz);
Pouletbrust,(Schweiz); Poulet-Nugget, (Brasilien); Ente/canard/duck: (Frankreich); Herkunft der Fische/Provenance du
poisson/origin of fish: Thunfisch/thon/tuna: (Philippinen); Tintenfisch/poulpe, octopus (Spanien); Dorsch/cabillaud/cod:
(Norwegen); Krevetten/crevettes/shrimp: (Thailand)**

Desserts

Warmes Dulce de Leche-Küchlein - Moelleux au Dulce de Leche - Dulce de Leche lava cake

mit Pistazien-Eis und Praliné
avec glace aux pistaches et praliné
with pistachio ice cream and praliné
CHF 19.00



Schokolade-Mousse - Mousse au Chocolat - Chocolate Mousse

Mit Pistazien-Praliné und Rahm
Avec praliné aux pistaches et chantilly
with pistachio praliné and whipped cream
CHF 16.00

"Queijadinha"

Kokosnuss-Parmesan Flan, Rahm und Beeren
Flan à la noix de coco et parmesan, chantilly et baies
Coconut and parmesan flan, whipped cream and berries
CHF 14.00

"Romeo & Giulietta"

Frischkäsemousse mit Guavensauce und Keksstreusel
Mousse de fromage frais garnie de sauce à la goyave et crumble de biscuits
Cream cheese mousse topped with guava sauce and biscuit crumbles
CHF 16.00



Brownies à la mode

Hausgemachte Brownies mit Glace, Schokoladensauce und Rahm
Brownies maison avec glace, sauce au chocolat et chantilly
Homemade brownies with ice cream, chocolate sauce and whipped cream
CHF 18.00

Glacen - Glaces - Ice Cream

Schokolade, Vanille, Espresso, Waldbeeren, Zitrone, Zwetschgen, Pistazien
Chocolat, vanille, baies rouges, citron, prune, pistache
Chocolate, vanilla, red berries, lemon, prune, pistachio
pro Kugel, par boule, per scoop CHF 3.50
mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50