

Vorspeisen Les Entrées Appetizers



Guacamole & Chips

CHF 18.50



"Pão de Queijo"

Käsebällchen

Boulettes de fromage

Cheese Puffs

CHF 18.50



Tintenfisch-Vinaigrette

Vinaigrette au poulpe

Octopus vinaigrette

CHF 26.50

Krabbenkuchen mit Remoulade

Gâteau au crabe avec remoulade

Crab cake with remoulade

CHF 28.50

"Coxinha"

Poulet-Kroketten mit Mascarpone-Creme

Croquettes de poulet avec crème de mascarpone

Chicken croquettes with mascarpone cream

CHF 21.00

JP's Rinds oder Thunfisch-Tartar mit Tapioca Fladenbrot

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

JP's beef or tuna tartare with tapioca flatbread

CHF 26.50

Suppe & Salat Soupes & Salades Soups & Salads

Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day
CHF 8.50/CHF 12.50



Grüner Salat
Salade verte
Green salad
CHF 12.00



Spinat Salat
Salade aux épinards
Spinach Salad

Frische Spinat, Apfel, Walnuss & Prosciutto Chips
Épinards frais, pommes, noix, chips de prosciutto
Fresh spinach, apple, walnuts, prosciutto crisps
CHF 19.50



Quinoa-Salat
Salade de Quinoa
Quinoa salad

Randen, Feta, Granatapfel & Minzpesto auf Blattsalat
Betteraves, feta, grenade & pesto à la menthe sur lit de salade verte
Beetroot, feta, pomegranate & mint pesto on a bed of greens
CHF 18.50

Hauptspeisen

Baby Back Ribs

Hausgemachter BBQ Sauce & Süsskartoffeln frites
Sauce BBQ maison & patates douces frites
Home-made BBQ sauce & sweet potato fries
CHF 41.50

"Picanha"

Rindshuftdeckel Steak Aiguillette de Rumsteak Beef Strip (250 gr)

Spinat, Kartoffel Millefeuille, Pfeffer Sauce
Épinards, millefeuille de pommes de terre, sauce au poivre
Spinach, potato millefeuille, pepper sauce
CHF 49.00

Mais-Poulard Suprême de Poulet Chicken Suprême

Sauce au jus, Grünkohl Sprossen, Kartoffel-Meerrettich Purée
Sauce au jus, germes de chou frisé, purée de pommes de terre et raifort
Au jus sauce, kale sprouts, potato and horseradish purée
CHF 42.00

Entenbrust Poitrine de canard Duck breast

Cranberry-Orangensauce, Grünkohl Sprossen, Kartoffel Millefeuille
Sauce aux canneberges & oranges, germes de chou frisé, millefeuille de pommes de terre
Cranberry & orange sauce kale sprouts, potato millefeuille
CHF 46.00

"Moqueca"

Dorschfilet in Tomaten-Peperoni-Kokosmilch Sauce
Basmati Reis und Knusprig Panko
Filet de cabillaud frais dans une sauce aux tomates, poivrons et lait de noix de coco
riz basmati et farine panko croustillante
Fresh cod filet in a tomato, sweet peppers and coconut milk sauce
basmati rice and crispy panko
CHF 48.00

Gegrillter Tintenfisch Poulpe Grillé Grilled Octopus

Broccoli-Rabe, Randen-Risotto, Peperoni-Vinaigrette
Rabe de brocoli, risotto aux betteraves, vinaigrette de poivrons
Broccoli rabe, beetroot risotto, sweet pepper vinaigrette
CHF 48.00



Blumenkohl-Keile mit den Aromen Asiens
Quart de chou-fleur aux saveurs d'Asie
Cauliflower wedge with Asian flavors

Süskartoffel Frites
patates douce frites
Sweet Potato Fries
CHF 32.00



Marokkanische Gemüse-Eintopf mit Couscous
Ragoût de légumes marocain avec Couscous
Moroccan Vegetable Stew with Couscous

Süskartoffeln, Kichererbsen, Artischocken, Tomaten
Patates douces, pois chiches, artichauts, tomates
Sweet potatoes, Chickpeas, artichoke, tomatos
CHF 29.50



Melanzane alla Parmigiana

Aubergines mit Tomatensauce & Mozzarella
Aubergines avec sauce tomate & mozzarella
Eggplant, tomato sauce & mozzarella
CHF 28.50



Veganer Hausburger
Burger végétalien maison
Home-made vegan burger

Schwarzen Bohnen, Tapioca, Peperoni, Koriander
Haricots noirs, tapioca, poivrons, coriandre
Black beans, tapioca, coriander
Süskartoffel Frites
patates douces frites
sweet potato fries
CHF 34.00

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

Abländschen-Fondue
Fondue d'Abländschen
Abländsch Fondue
CHF 35.00 (300 gr)
CHF 41.00 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, (Argentinien); Maispoularde, (Frankreich); Lamm*/agneau/lamb (Australien) * kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Herkunft der Fische/Provenance du poisson/origin of fish: Forelle/truite/trout: Fischzucht/pisciculture/fish farm Saanen; Raumlachs/saumon fumé/smoked salmon: Alaska Trapper Creek; Lachs/saumon/salmon: Zucht

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



Pavlova

Meringue-Nest gefüllt mit roten Beeren und Zitrone-Crème
nid de meringue rempli de baies rouges et chantilly au citron
meringue nest filled with red berries and lemon whipped cream
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

Schokolade-Blaubeere Mousse
Mousse au chocolat et aux myrtilles
Chocolate & blueberry mousse
mit Pistazien-Praliné
avec praliné aux pistaches
with pistachio praliné
CHF 14.00

Glacen - Glaces - Ice Cream

Schokolade, Vanille, Espresso, Erdbeere, Zitrone, Zwetschggen
Chocolat, vanille, fraises, citron, prune
Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, prune
pro Kugel, par boule, per scoop CHF 3.50
mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50