

Vorspeisen Les Entrées Appetizers



"Pão de Queijo"

Käsebällchen

Boulettes de fromage

Cheese Puffs

CHF 18.50

Tassen mit weisser Polenta aus dem Tessin, gefüllt mit Pilzcremesauce

Coupes de polenta blanche du Tessin garnies d'une sauce à la crème aux champignons

Cups of white polenta from Ticino filled with mushroom cream sauce

CHF 19.50

"Coxinha"

Brasilianische Poulet-Kroketten, Mascarponecrème

Croquettes de poulet à la brésilienne, crème au mascarpone

Brazilian chicken croquettes, mascarpone cream

CHF 21.00



JP's Thunfisch-Tartar, Tapioca Fladenbrot

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

JP's tuna tartare, tapioca flatbread

CHF 26.50

Rindshuftdeckel-Manioc-Kroketten, Trüffel Mayonnaise

Croquettes de Rumsteak et manioc, mayonnaise aux truffes

Beef & mandioc croquettes, truffle mayonnaise

CHF 18.50



Tintenfisch-Carpaccio, Vinaigrette, Koriander-Mikroblätter

Carpaccio de poulpe, vinaigrette, micro feuilles de coriandre

Octopus carpaccio, vinaigrette, micro cilantro leaves

CHF 24.50

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, Datteln, gehobeltem Parmesan und Mandeln
Salade au chou frisé, dates, copeaux de parmesan et amandes
Kale salad, dates, shaved Parmesan and Almonds
CHF 16.50



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



Gegrillter Römersalat, hausgemachtem Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan
Salade romaine grillée, vinaigrette César maison, copeaux de parmesan
Grilled romaine lettuce, homemade Caesar dressing, shaved Parmesan
CHF 16.50

Hauptspeisen Plats Principaux Main Courses

Spare Ribs, hausgemachter BBQ-Sauce & Süsskartoffel-Frites
Côtes levées de porc, sauce BBQ maison & patates douces frites
Spareribs, home-made BBQ sauce & sweet potato fries
CHF 38.00

Rindshuftdeckel Steak, Café-de-Paris-Sauce, Pommes frites, Marktgemüse
Aiguillette de Rumsteak, Sauce café-de-paris, pommes frites, légumes du marché
Beef Strip, Café-de-Paris sauce, french fries, market vegetables
CHF 49.00

Eintopf mit Dorschfilet und Riesenkrevetten, Tomaten-Peperoni-Kokosmilch Sauce mit Basmati Reis und knuspriges Panko
Ragoût de cabillaud frais et crevettes, sauce aux tomates, poivrons et lait de coco, riz basmati et farine de panko croustillante
Fresh cod and tiger shrimp stew, tomato, sweet peppers and coconut milk sauce basmati rice and crispy panko
CHF 52.00

Gegrillte Tintenfisch-Tentakel, Koriander-Pesto, knusprige Zwiebeln, Yucca-Frites
Tentacules de poulpe grillés, pesto à la coriandre, oignons croustillants, frites de yucca
Grilled octopus tentacles, coriander pesto, crispy onions, yucca fries
CHF 46.00

Gegrillte Entenbrust, Orangen-Cachaça-Sauce, sautiertem Rosenkohl, Kartoffel-Millefeuille
Magret de canard grillé, sauce à l'orange et à la cachaça, choux de Bruxelles sautés, millefeuille de pommes de terre
Grilled duck breast, orange and cachaça sauce, sautéed Brussels sprouts, potato millefeuille
CHF 42.00

Hauptspeisen Plats Principaux Main Courses

Geschmorte Rinderrippchen, rustikales Kartoffel-Süsskartoffelpüree, Lauchchips
Côtes de bœuf braisées, purée rustique de pommes de terre et patates douces, chips de poireaux
Braised short ribs, rustic potato and sweet potato purée, leek chips
CHF 39.00



Blumenkohl-Steak, Curry-Dill-Mayonnaise, Yucca-Frites
Steak de chou-fleur grillé, mayonnaise au curry et à l'aneth, frites de yucca
Grilled cauliflower steak, curry-dill mayonnaise, yucca fries
CHF 29.50



Kartoffel Millefeuille an einer cremigen Pilzsauce
Millefeuille de pommes de terre accompagné d'une sauce crémeuse aux champignons
Potato millefeuille with a creamy mushroom sauce
CHF 24.50



Palmherz-Eintopf, Tomaten-Peperoni-Kokosmilch-Sauce, Basmati Reis, knuspriges Panko
Ragoût de cœur de palmier, sauce aux tomates, poivrons et lait de coco,
riz basmati, farine de panko croustillante
Heart of palm stew, tomato, sweet peppers and coconut milk sauce
basmati rice and crispy panko
CHF 29.50



Auberginen-Parmigiana
Aubergines à la parmigiana
Eggplant Parmigiana
CHF 24.50

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

Trüffelfondue

Fondue aux truffes

Truffle Fondue

CHF 36.00 (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

saucés 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: (Philipinen); Tintenfisch/poulpe, octopus (Spanien); Dorsch/cabillaud/cod: (Norwegen); Krevetten/crevettes/shrimp: (Thailand)

Desserts

Warmes Dulce de Leche-Küchlein, Pistazien-Eis und Praliné
Moelleux au Dulce de Leche, glace aux pistaches et praliné
Dulce de Leche lava cake, pistachio ice cream and praliné
CHF 19.50



Schokolade-Mousse, Pistazien-Praliné und Rahm
Mousse au chocolat, praliné aux pistaches et chantilly
Chocolate mousse, pistachio praliné and whipped cream
CHF 16.00

Käsekuchen mit Guaven-Sauce
Gâteau au fromage avec sauce à la goyave
Cheesecake with guava sauce
CHF 18.50



Hausgemachte Brownies Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm
Brownies maison, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly
Homemade brownies, vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
CHF 18.50

"Pavlova"
Meringue-Nest gefüllt mit Beeren, Beeren-Sauce, Doppelrahm
Nid de meringue rempli de baies rouges, sauce aux baies, crème double
Meringue nest filled with berries, berry sauce, double cream
CHF 18.50

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