

List Of Drinks

Henniez Naturelle / Légère
0.75 Lt. CHF 7.50

Henniez Naturelle / Légère
0.33 Lt. CHF 4.50

Swiss Mountain Spring
Tonic / Red Berry
0.20 Lt. CHF 5.00

Coca Cola / Zero
0.33 Lt. CHF 5.50

Fizzy Gazzosa Citron/ Framboise
0.35 Lt. CHF 5.50

Michel Jus de fruit Orange
0.20 Lt. CHF 4.80

Michel Jus de Tomato
0.20 Lt. CHF 4.80

Ramseier Süessmost
0.33 Lt. CHF 5.00

Beers

Kitchen Brew Bier Windstill Hell sans alcool
0.33 Lt. CHF 5.50

Kitchen Brew Bier Everyday Alc.5.2% Vol.
0.33 Lt. CHF 6.50

Cocktails

Spritz 5cento **CHF 6.50**

Hugolina **CHF 5.50**



Burgers & Steak

Where Every Bite Counts!

Für Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Fachpersonen
*For question regarding allergens in our dishes,
please ask our competent staff.*

Herkunft Fisch: Lachs (Aquakultur), Schottland,
Origin Fish: Salmon (aquaculture), Scotland, Northeast Atlantic
*Herkunft Rind: Black Angus, Schweiz
Origin Beef: Black Angus, Switzerland*

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt,
mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders
gekennzeichnet sind
*All our bakery products are produced in Switzerland,
except for those that are expressly labeled otherwise.*

Burger Bistro5

The Swiss Classic Angus Burger

Swiss Black Angus Burger mit geschmolzener Raclette, gerösteten Tomaten, Zwiebel-Pickles, Pfeffermayonnaise und Kopfsalat

Swiss Black Angus Burger with melted Raclette, roasted tomatoes, pickled onions, pepper mayonnaise, and lettuce
26.00

Woodland Delight Burger

Vegetarischer Burger mit Pilzen, Karotten und Cannellini-Bohnen, gerösteten Tomaten, Zwiebel-Pickles, Kräuter-Joghurt-Sauce und Rucola

Vegetarian burger with mushrooms, carrots, cannellini beans, roasted tomatoes, onion pickles, herb yogurt sauce, and arugula 
24.00

The burgers are served with a salad

... you can add...

Bacon
Avocado

per item 1.50

...and...

French Fries

per item 6.50

Im Preis sind Service und gesetzliche MwSt. inklusive
The price includes service and VAT

 Vegetarian dishes  Vegan dishes

Vorspeisen/Starters

Cremiges Pilz-Cappuccino
Creamy mushroom soup 

Oder/ Or

Bunter Blattsalat mit Pommery-Senf-Dressing
Mixed leaf salad with Pommery mustard dressing 

Hauptgänge /Main Dishes

Glasiertes Tofu-Steak an Teriyaki-Sauce
Shiitake, Pak Choi und japanischer Reis
Glazed tofu steak with teriyaki sauce
Shiitake, pack choi and Japanese Rice 
26.00

Steak vom schottischen Lachs mit Prosecco-Sauce
Süßkartoffel-Ecrasée und Spinat
Scottish salmon steak with Prosecco Sauce
mashed sweet potatoes and spinach
34.00

Rindsentrecôte Café de Paris,
Sellerie-Mousseline, glasierten Karotten und Pommes Frites
Beef entrecôte Café de Paris,
celery mousseline, glazed carrots and French fries
40.00

Käse und Dessert/ Cheese and Sweets

Käseauswahl
Selection of cheese
small portion 12 / regular portion 18

Tarte Tatin mit Vanilleeis und Salzkaramell-Sauce
Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted caramel sauce
8.00

Der Hauptgang wird mit Salat oder Suppe serviert
Lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten
The main course will be served with salad or soup
let us advise you

 Vegetarian dishes  Vegan dishes