

Desserts

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis Fr. 12.50
Mousse au chocolat et coulis au fruit de la passion
Chocolate mousse with passion fruit sauce

Grand Marnier Parfait an Caramelsauce Fr. 13.50
Parfait au Grand Marnier à la sauce au caramel
Grand Marnier parfait with caramel sauce

Wiener Apfelstrudel mit seinem Eis serviert (mind. 15 Min.) Fr. 9.50
Strudel aux pommes viennois accompagné de sa glace (min. 15 minutes)
Apple strudel "Vienna" style with its ice (min. 15 minutes)

Verschiedene Eissorten Pro Kugel Fr. 3.60
Variation de glaces
Several sorts of ice cream

Eiskaffee mit Sahnehäubchen Fr. 10.50
Café glace Chantilly
Ice coffee with cream

Frappé nach Wahl Fr. 9.50
Frappé au choix
Choice of milk shakes

Kinderüberraschungseis Fr. 8.—
Coupe surprise pour les enfants
Ice cream surprise for children

Snacks

Ungarische Goulaschsuppe Fr. 10.50
Potage goulache de Hongrie
Goulash soup "Hungary" style

Im Knusperteig gebackene Fetakäse-Oliven-Apfeltaschen mit Balsamicodip Fr. 16.—
Pochettes croustillantes fourrées à la Feta, aux olives et aux pommes
et dip au vinaigre balsamique
Crispy bags stuffed with Feta, olives and apple with balsamico dip

Knusprige Hähnchenkeulen mit scharfer Chili-Knoblauch Sauce Fr. 17.—
Cuisses de coquelet à la sauce au chili et à l'ail
Crispy chicken legs with chilli garlic sauce

«Grischuns» Blätterteighappen mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt Fr. 17.—
"Grischuns", feuilletés farcis au jambon cru et au fromage de montagne
Puff paste dumplings stuffed with air dried ham and mountain cheese

Hausgemachte kleine Pizzabaguettes Fr. 24.—
Petites baguettes pizza faites maison
Home made small pizza baguettes

Würziges Tatar „La Natura Rind“ auf Toast Fr. 28.—
Tartare de bœuf sur toast
Beefsteak tatar on toast