

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Spargelcremesuppe 🌿

Home made asparagus soup, Fr. 8.50

zubereitet mit frischen Spargeln Fr. 8.50

## KNACKIGE SALATE

### Grüner Salat 🌿

Fresh green salads, Fr. 6.50

Knackig frische Blattsalate, Fr. 6.50

### Gemischter Salat 🌿

Small plate with various salads, Fr. 9.50

Verschiedene Saisonsalate, Fr. 9.50

### Grosser Salatteller 🌿

Large plate with various fresh season salads, Fr. 16.50

Ein Hauptgericht für Vitaminfreaks und Rohkostliebhaber, Fr. 16.50

### Salatteller mit Pouletbruststreifen (CH)

Large salad plate with pan fried strips of chicken breast and home made garlic sauce, Fr. 22.50

mit hausgemachter Knoblauchsauce, Fr. 22.50

## NO NONSENSE - NO MEAT

### Tagliatelle “Michele” 🌿

Italian noodles with home made basil cream sauce, fresh vegetables, air dried tomatoes and Parmesan cheese. Fr. 20.50

Breitbandnudeln mit frischen Gemüsewürfeln, Basilikum-Rahmsauce, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan, Fr. 20.50

### The Black Vegan (ca. 115 g.) 🌿

Vegan burger patty in a black sesame bun with guacamole, salsa, jalapeños and beetroot, served with french fries and green salads, Fr. 24.50

Veganes Burgerpatty im Black Sesam Bun mit Guacamole, Salsa, Jalapeños und Randen, dazu Pommes Frites und Blattsalate, Fr. 24.50

## CHEESE FONDUE

### Schweizer Käsefondue im Mini-Caquelon 🌿

A small sample portion of cheese fondue, served in a mini-caquelon, 250 g. Fr. 16.50

Eine Probierportion für Neugierige, 250 g. Fr. 16.50

Sharing per extra person Fr. 5.00

zum Teilen pro extra Person Fr. 5.00

All our vegetarian dishes are marked with a 🌿 sign.

Alle Gerichte mit einem 🌿 Zeichen sind garantiert fleischlos.

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.

## RIBS & WINGS PARADISE

Our specially marinated Spareribs and Chicken Wings are irresistible. Try and convince yourself!

Unsere Spareribs und Chicken Wings (Pouletflügeli) sind dank einer raffinierten Hausmarinade unschlagbar lecker!

### Paradise Ribs

Giant portion of Spareribs, served with spicy cocktail sauce, coleslaw and home made Farmer fries, Fr. 33.50

Eine riesenportion Spareribs mit rassisiger Cocktailsauce, Coleslaw-Salat und einem Körbchen Farmer Frites, Fr. 33.50

### USA Ribs

Spareribs with a spicy cocktail sauce, “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50

Brasse-Spareribs mit rassisiger Cocktailsauce, einem Maiskolben und dazu Farmer Frites, Fr. 28.50

### Super Flyers

Chicken Wings with spicy cocktail sauce, “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50

Saftige Pouletflügeli mit rassisiger Cocktailsauce dazu ein Maiskolben und Farmer Frites, Fr. 28.50

### (best of both worlds) Magnificent Mix (für Unentschlossene)

Spareribs & Chicken Wings with spicy cocktails sauce “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50

Spareribs & Pouletflügeli mit rassisiger Cocktailsauce dazu ein Maiskolben und Farmer Frites, Fr. 28.50

## BRASSERIE SPECIALS

### Brasse Burger (200 g.)

A giant beef burger with bacon and cheddar cheese, with french fries, coleslaw and green salads, Fr. 23.50

saftiger Rindfleisch-Hamburger auf Sesambun mit Speck und Cheddarkäse, dazu Pommes Frites, Coleslaw und Blattsalate, Fr. 23.50

### Crispy Chicken Burger

Chicken breast with a crispy nacho coat in a burger bun served with french fries, coleslaw and green salads, Fr. 23.50

Schweizer Pouletbrüstli mit Nachos-Knuspermantel im Sesam-Bun dazu Pommes Frites, Coleslaw und Blattsalate, Fr. 23.50

### Schweizer Entrecôte

Sirloin Steak with a side salad, chilibutter, smokey BBQ sauce, cocktail sauce and a choice between French fries or Farmer fries 180 g. Fr. 31.50 or 250 g. Fr. 37.00

mit Beilagesalat, Chilibutter, smokey BBQ-Sauce & Cocktailsauce sowie entweder Pommes frites oder Farmer Frites 180 g. Fr. 31.50 oder 250 g. Fr. 37.00

### Salsa-Poulet Wrap

Wrap filled with strips of chicken breast and spicy salsa sauce, served with sour cream and various salads, Fr. 22.50

Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen und pikanter Salsa Sauce, dazu Sauerrahm und Saisonsalate, Fr. 22.50

### Schweizer Pouletbrüstli

Chicken breast with herb butter, french fries and various salads, Fr. 22.50

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und verschiedenen Salaten, Fr. 22.50

### Sateh Ayam (ca. 180 g.)

Satay chicken-skewers with peanut sauce, coleslaw and french fries, Fr. 22.50

Pouletfleisch-Spiessli mit Erdnussauce, Pommes und Coleslaw-Salat, Fr. 22.50

### Fitness Schweinssteak (ca. 180 g.)

Pork Steak with herb butter and various season salads, Fr. 22.50 extra french fries, Fr. 5.00

mit Kräuterbutter und verschiedenen Saisonsalaten, Fr. 22.50 extra Körbli Pommes frites, Fr. 5.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# WINE TO DINE

ET VOILÀ, UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN...



## WEISS- & SCHAUMWEINE

	1 dl.	5 dl.	7,5 dl.
Yvorne, Chant des Resses AOC, CH (7 dl.)			Fr. 38.00
Mme Rosmarie Mathier, Cuvée Blanche, AOC Valais			Fr. 54.00
Fendant, Rouvinez, Valais, CH	Fr. 5.00	Fr. 24.00	--
Chardonnay Pays d'Oc, Fr.	Fr. 5.00	Fr. 24.00	Fr. 34.00
Pinot Grigio Veneto, It.	Fr. 5.50	Fr. 26.00	Fr. 36.00
Prosecco Goccia d'Oro, It.	Fr. 7.50	--	Fr. 45.00
Champagne Pommery, Brut Royal, Fr.	--	--	Fr. 72.00

## ROSÉ- & ROTWEINE

	1 dl.	5 dl.	7,5 dl.
H&B Rosé de Languedoc, Fr.	Fr. 6.00	Fr. 28.00	Fr. 40.00
Dôle Blanche, Mélodie, CH	Fr. 5.00	Fr. 24.00	
Peissy, AOC rouge de Genève, CH	Fr. 5.00	Fr. 24.00	Fr. 34.00
Rioja Baron de Ley, Reserva, Sp.	Fr. 6.00	Fr. 28.00	Fr. 40.00
Priorat Bellmunt, Mas d'en Gil, Sp.	Fr. 7.00	Fr. 32.00	Fr. 45.00
Cabernet, Col di Sasso, Banfi, Toscana, It.	Fr. 5.50	Fr. 26.00	Fr. 36.00
Primitivo, Senza Parole, It.	Fr. 6.00	Fr. 28.00	Fr. 40.00
Mme Rosmarie Mathier, Cuvée Rouge, AOC Valais			Fr. 54.00
Barbera d'Alba, Monti, Monforte d'Alba, Piemont, It.			Fr. 38.00
Barolo, Bricco San Pietro, Anna Maria Abbona, Piemont, It.			Fr. 72.00
Amarone, Casa Bennati, Valpolicella, It.			Fr. 72.00
Protos Crianza, Ribera del Duero, Sp.			Fr. 52.00
Kaiken Malbec, Reserva, Mendoza, Arg.			Fr. 38.00

## APÉRO EMPFEHLUNGEN...



Der süffige Apéro-Drink  
Aperol mit Prosecco Fr. 9.50



**Negroni**  
Cocktail mit rotem Vermut,  
Campari und Gin Fr. 12.00

I LOVE **Hugo**

Raffiniert erfrischend...  
Prosecco mit Holunderblütensirup,  
Limette und frischer Pfefferminze  
Fr. 9.50



Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.



# FRÜHLINGSGEFÜHLE SPRINGTIME FEELING

## Spargelcremesuppe

Home made asparagus soup, Fr. 8.50 Zubereitet mit frischen Spargeln, Fr. 8.50

## Spargeln mit...

White and green asparagus, served with hollandaise sauce, potato croquettes and a Filet of Salmon,	Fr. 24.50	Herrliche weisse und grüne Spargeln, Hollandaise Sauce und Kartoffelkroketten mit Lachstranche,	Fr. 24.50
Chicken breast,	Fr. 24.50	Pouletbrüstli,	Fr. 24.50
Sirloin steak,	Fr. 32.50	Entrecôte,	Fr. 32.50

## Portion Spargeln

White and green asparagus, served with hollandaise sauce and potato croquettes, Fr. 20.50 Weisse und grüne Spargeln, serviert mit Hollandaise Sauce und Kartoffelkroketten, Fr. 20.50

## Coupe Romanoff

Vanilla ice cream with fresh strawberries, strawberry sauce and whipped cream ...mmmh!  
Fr. 12.50 / small portion Fr. 10.50

## Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm, ...mmmh!  
Fr. 12.50 / klein Fr. 10.50

## Portion of Strawberries

Fresh strawberries with cream, Fr. 9.50

## Portion Erbeeren

Frische Erdbeeren mit Rahm, Fr. 9.50

Unser Weintipp für die sonnige Jahreszeit

## H&B - Languedoc Rosé

Ein sehr fruchtiger, süffiger Rosé aus dem Süden Frankreichs

Pro dl.: Fr. 6.00 - Flasche à 7,5 dl.: Fr. 40.00

Während den Stosszeiten braucht es manchmal ein bisschen mehr Geduld, vielen Dank für dein Verständnis!

During busy times your order may take a little longer, thank you for your patience and understanding!

Unsere Küche ist geöffnet von 11.30 - 13.20 & 18.00 - 21.20 Uhr, Sonntags ab 17.30 Uhr