

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. 5.50	Fr. 26.00	Fr. 36.00
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, Ghiomo Lavai, 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
Ribera del Duero, Protos Crianza, 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.



CAFÉ | BAR | RESTAURANT

SUMMERTIME

ET VOILÀ, UNSERE SOMMERSPECIALS...

Brasse Bowl

Fresh green salads, garnished with tomatoes, egg, bacon and home made garlic bread, Fr. 20.50

Frische Blattsalate mit Tomaten, Ei, Speck und hausgemachtem Knoblauchbrot, Fr. 20.50

Summer Bowl 🍷

Fresh green salads, garnished with tomatoes, egg, avocado, pomegranate and seeds, Fr. 21.50

Frische Blattsalate mit Tomaten, Ei, Avocado, Granatapfel und Kernenmix, Fr. 21.50

Salat Bowl mit Ziegenkäse 🍷

Various green salads with warm gratinated goat cheese and a home made raspberry-vinaigrette, served with garlic bread Fr. 21.50

Gratiniertes Geisskäse auf bunten Blattsalaten an Himbeerdressing und dazu Knoblauchbrot, Fr. 21.50

Salatteller mit Pouletbruststreifen (CH)

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

mit hausgemachter Knoblauchsauce, Fr. 22.50

Salatteller mit Crispy Chicken Streifen (CH)

Large salad plate with strips of chicken breast in a crispy nacho coat, served with home made garlic sauce, Fr. 22.50

Pouletbruststreifen im Nachos-Knuspermantel, mit hausgemachter Knoblauchsauce, Fr. 22.50

Roastbeeffeller

Thin sliced cold roast beef served with tartare sauce, french fries and fresh salads, Fr. 24.50

Medium gebratenes Roastbeef mit Tartaresauce, Pommes Frites und frischen Salaten, Fr. 24.50

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

Fitness Schweinssteak (ca. 180 g.)

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

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

Italian Wrap 🍷

Wrap filled with mozzarella cheese, tomatoes and basil-pesto sauce, served with various salads Fr. 21.50

Wrap gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum-Pesto Sauce, dazu verschiedene Saisonsalaten Fr. 21.50

Unser Weintipp für die sonnige Jahreszeit

H&B - Languedoc Rosé

Ein herrlich fruchtiger, süffiger Rosé aus dem Süden Frankreichs

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

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

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 grilled strips of chicken breast and home made garlic sauce, Fr. 22.50 mit hausgemachter Knoblauchsauce, Fr. 22.50

Salatteller mit Crispy Chicken Streifen (CH)

Large salad plate with strips of chicken breast in a crispy nacho coat and home made garlic sauce, Fr. 22.50 Pouletbruststreifen im Nachos-Knuspermantel, 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 Gemüswürfeln, 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

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!

All our vegetarian dishes are marked with a 🌿 sign. Alle Gerichte mit einem 🌿 Zeichen sind garantiert fleischlos.

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

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

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

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

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 coating in a burger bun served with french fries, coleslaw and green salads, Fr. 23.50

Schweizer Pouletrüstli 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 Pouletrüstli

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

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und verschiedenen Salaten, 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

Sharing per extra person Fr. 5.00

zum Teilen pro extra Person Fr. 5.00