

## Im Preis von CHF 59.- inbegriffen

Kinder bis 6 Jahre gratis  
Kinder ab 6 bis 12 Jahre: CHF 29.-  
Kinder ab 12 bis 16 Jahre: CHF 49.-

**Getränke wie Wasser & Fruchtsäfte** (zur Selbstbedienung)  
water and fruit juices (to be picked up at the buffet)

**Heissgetränke** (zum Bestellen)  
Kaffee, Espresso, Tee, heisse oder kalte Schokolade  
*coffee, espresso, tea, hot or cold chocolate*

**Prosecco** (zum Bestellen)  
1 Glas Prosecco ist pro Erwachsene Person im Preis inbegriffen  
*1 glass of prosecco per person is included in the price*

## Am Buffet

**Zopf, Gipfeli & Co**  
Grosse Auswahl an saisonalen Brotsorten  
*big variation of seasonal bread sorts*

**Käseplatte mit verschiedenen Weich- & Hartkäsen (V)**  
*cheese plate with different cheese types*

**Fleischplatte mit Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch**  
*meat plate with raw ham, salami, beef jerky*

**Salat Auswahl** mit verschiedenen Toppings  
*salad selection with different toppings*

**Butter, Honig, Konfitüre, Nutella (V)**  
*butter, honey, jam, nutella*

**Verschiedene Cerealien (V)**  
*various of different cereals,*

**Joghurt & hausgemachtes Birchermüesli (V)**  
*yoghurt & homemade birchermuesli*

**Frischer Fruchtsalat (V,L,G)**  
*fresh fruit salad*

**Hausgemachte Süssigkeiten aus unserer Patisserie (V)**  
*homemade sweets from our pastry*

**V** Vegetarisch **G** Glutenfrei **L** Laktosefrei

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Zum Bestellen

*Um Foodwaste zu vermeiden, nehmen wir pro Bestellung maximal 2 Gerichte pro Person auf.  
Danke für's Verständnis!*

**Spiegelei & Rührei**  
*fried egg & scrambled egg*

**ADD ONS:**  
*Speck /bacon*  
*Crevetten /shrimps*  
*Chipolata / chipolata*  
*Röstigalletten / rösti gallets*

**Omelette** nach Wahl mit Tomaten, Schinken und/oder Pilzen  
*omelette with your choice of tomatoes, ham and/or mushrooms*

**Hausgemachter Hummus & Fladenbrot (V,L)** (für 2 Personen)  
*homemade hummus & flat bread*

**Rauchlachs mit Toast & Meerrettich**  
*smoked salmon with toast and horseradish*

**Rindstatar mit Toast (L)**  
*beef tartar with toast*

**Weisswürste mit süssem Senf, dazu Bretzel**  
*veal sausage with sweet mustard and pretzel*

**Fleischkäse mit Kartoffelsalat**  
*meatloaf with potato salad*

**Gehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus**  
*minced beef & elbow pasta, homemade apple puree*

**Jollof Afrikanischer Tomatenreis mit Petersilie, roten Zwiebeln & Riesencrevette (G)**  
*Jollof african tomato rice with parsley, red onions & giant shrimp*

**Pancakes mit Himbeerkompott oder Ahornsirup (V)**  
*pancakes with raspberry compote or maple syrup*

## Bier vom Fass

<b>Amboss Blond</b>	3dl/5dl	<b>6. – / 8.50</b>
<b>Amboss Amber</b>	3dl/5dl	<b>6.50 / 9. –</b>
<b>Amboss Panaché</b>	3dl/5dl	<b>6. – / 8. –</b>
<b>Appenzeller Weizen</b>	5dl	<b>9. –</b>

## Wein

<b>Juliet</b>	1dl/7dl	<b>11. – / 69. –</b>
Chardonnay   Dario Ermacora   Friuli Colli Orientali   Italien		
<b>L'Été avec Deux Frères</b>	1dl/7dl	<b>11. – / 69. –</b>
Grenache, Syrah   Deux Frères   Provence   Frankreich		
<b>Romeo</b>	1dl/7dl	<b>13. – / 75. –</b>
Cab. Sauv., Petit Verdot, Primitivo, Syrah   J. Woodbridge   Rom   Italien		



unsere Weinkarte  
online