

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX

	1DL
«CORDON ROUGE» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT	9.20
MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ	15.00

WHITE WINES / VINS BLANCS

CHARDONNAY DE GENÈVE AOC	7.00
LES GRAYVINES	
«TERRE ALTE» DOC	8.00
MERLOT BIANCO, FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
ABT HIRONYMUS VDS	9.20
SAUVIGNON BLANC, WEINGUT KLOSTERHOF	

ROSÉ

«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX" AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

RED WINES / VINS ROUGES

«BARDONNEX» AOC	7.00
GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT	
DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC	8.70
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«GIORNICO RISERVA ORO»	10.10
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL. %	10CL	10.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	13.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	14.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL. %	10CL	15.80

JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
«IKI YUZU»	4.5%	7.80
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTÉE UND YUZU		

JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS 日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTÉE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTÉE)	7.70

ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS (CHF) AND
INCLUDE 8.1% VAT.
TOUS LES PRIX SONT INDiquÉS EN FRANCS
SUISSES (CHF) ET INCLUENT 8,1 % DE TVA.

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



MEAT

BRAISED VEAL CUBES IN COCONUT MIL
WITH CURRY, KAFFIR LIME LEAVES,
LEMONGRASS, AND GINGER
SERVED WITH STEAMED RICE AND MARKET
VEGETABLES

26.00

FISCH

PIKE-PERCH FILLET (KAZ)"
WITH CAPER-LEMON BUTTER
SERVED WITH STEAMED RICE AND MARKET
VEGETABLES

26.00

VEGETARIAN

JACKFRUIT SCHNITZEL
WITH FRUIT CHUTNEY
SERVED WITH STEAMED RICE
AND MARKET VEGETABLES

23.50

MENU

SPECIAL

PULLED PORK
IN A HOMEMADE SOURDOUGH BUN
WITH COLESLAW AND PICKLED PEAR SLICES

20.50

FRENCH FRIES +5.00

CREATE YOUR THREE-COURSE MENU

WITH

MELON DUO
WITH A PORT WINE REDUCTION
SERVED ON A BED OF LEAFY GREENS

AND

MARINATED BERRIES
WITH VANILLA ICE CREAM

...AS PART OF THE SET MENU

SURCHARGE 14.00
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H - 13.30H
DINNER: 18.00 - 21.30H



VIANDE

MORCEAUX DE VEAU MIJOTÉS
AU LAIT DE COCO
AVEC CURRY, FEUILLES DE COMBAYA,
CITRONNELLE ET GINGEMBRE
SERVIS AVEC RIZ VAPEUR
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

26.00

POISSON

FILET DE SANDRE (KAZ)
AVEC BEURRE CITRONNÉ AUX CÂPRES
SERVI AVEC RIZ VAPEUR
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

26.00

VÉGÉTARIEN

ESCALOPE DE JACQUIE
AVEC CHUTNEY DE FRUITS
SERVI AVEC RIZ VAPEUR
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

23.50

MENU

SPECIAL

PORC EFFILOCHÉ
DANS UN PETIT PAIN AU LEVAIN MAISON
AVEC COLESLAW ET TRANCHES DE POIRE MARINÉES

20,50

FRITES +5,00

CRÉEZ UN MENU À TROIS PLATS HORS DE VOTRE ASSIETTE...

DUO DE MELON
AVEC UNE RÉDUCTION AU VIN DE PORTO,
SERVI SUR UN LIT DE JEUNES POUSSÉS

ET

BAIES MARINÉES
AVEC GLACE À LA VANILLE

...DANS LE CADRE DU MENU TROIS SERVICES

14.00

(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H - 13.30H
DINNER: 18.00 - 21.30H



SALADS / SALADES SOUPS / POTAGES

SALAD BOWL	1 PERS.	9.80
BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	2 PERS.	17.00
DRESSINGS:		
RASPBERRY-VINEGAR AND HAZELNUT-OIL		
VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE		
FRENCH-DRESSING OR/OU ITALIAN-DRESSING		
SOUP OF THE DAY / POTAGE DU JOUR		8.50
PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS		
NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX		
DE VOUS CONSEILLER		
COLD TOMATO SOUP WITH GIN AND SOUR CREAM		8.50
SOUPE FROIDE DE TOMATES AU GIN ET CRÈME AIGRE		

SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

SCHÖNEGG PLATEAU VARIÉ

JAMBON CRU, VIANDE DES GRISONS, SAUCISSON
SEC, JAMBON PAYSAN ET FROMAGE
OLIVES MARINÉES, TOMATES CERISES,
FROMAGE GRILLÉ MARINÉ ET TRANCHES DE POIRE
MARINÉES
HOUMOUS MAISON

36.00

SCHÖNEGG PLATTER

CURED HAM, BÜNDNERFLEISCH (AIR-DRIED BEEF),
DRY SAUSAGE, FARMHOUSE HAM, AND CHEESE
MARINATED OLIVES, CHERRY TOMATOES,
MARINATED GRILLED CHEESE AND PICKLED PEAR
SLICES
HOMEMADE HUMMUS

36.00

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



STEAK, FISH, SALAD

**GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES
AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE**

**GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE
MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX**

SMOKED ORGANIC TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ	27.00
FISH BITES / CROUSTILLANTS DE POISSON	38.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	30.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS	

ACCOMPANIMENTS:

HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY

DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:

BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS

FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

**ALLERGIES AND INGREDIENTS / ALLERGÈNES ET INGRÉ-
DIENTS**

IF YOU SUFFER FROM A FOOD INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFOR-
MATION ABOUT THE INGREDIENTS IN OUR DISHES, PLEASE CONTACT
OUR SERVICE STAFF.
WE WILL BE HAPPY TO ASSIST YOU.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE OU SOUHAITEZ
DES INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS, VEUILLEZ
VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE.

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS CONSEILLER.

ORIGIN DECLARATIONS (UNLESS OTHERWISE STATED IN THE DISH)

CHICKEN, YEAL, PORK, HAM, RAW HAM, DRIED MEAT, AND SALAMI FROM SWITZERLAND;
BEEF FROM IRELAND
SMOKED TURKEY BREAST AND COUNTRY SMOKED HAM FROM GERMANY
YAKINIKU BEEF FROM PARAGUAY, URUGUAY, OR ARGENTINA;
DUCK FROM FRANCE.
IMPORTED MEAT MAY HAVE BEEN PRODUCED USING HORMONES, ANTIBIOTICS, OR OTHER ANTIMICROBIAL GROWTH PROMOT-
ERS.

WE ARE HAPPY TO PROVIDE FURTHER INFORMATION REGARDING SUSTAINABLE FISHING AND THE ORIGIN OF OUR FISH AND
SHELLFISH.
BREAD: RÖTHLISBERGER WABERN, SWITZERLAND

INDICATIONS D'ORIGINE (SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LE PLAT)

POULET, YEAL, PORC, JAMBON, JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE ET SALAMI DE SUISSE
VIANDE DE BŒUF D'IRLANDE
POITRINE DE DINDE FUMÉE ET JAMBON FUMÉ DE CAMPAGNE D'ALLEMAGNE
BŒUF YAKINIKU DU PARAGUAY, D'URUGUAY OU D'ARGENTINE
CANARD DE FRANCE.
LA VIANDE IMPORTÉE PEUT AVOIR ÉTÉ PRODUITE AVEC DES HORMONES, DES ANTIBIOTIQUES OU D'AUTRES PROMOTEURS DE
CROISSANCE ANTIMICROBIENS.
NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT LA PÊCHE DU-
RABLE ET L'ORIGINE DE NOS POISSONS ET CRUSTACÉS.
PAIN : RÖTHLISBERGER WABERN, SUISSE

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



DESSERTS

CLASSICS AND LOCAL SPECIALTIES / CLASSIQUES ET SPÉCIALITÉS LOCALES

DESSERT OF THE DAY - PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF 7.50
DESSERT DU JOUR
(NOTRE PERSONNEL VOUS RENSEIGNE AVEC PLAISIR)

FRESH FRUIT SALAD / MACÉDOINE DE FRUITS FRAIS 11.50
WITH SWISS „KIRSCH“ / AFFINÉE AU KIRSCH SUISSE +4.00
WITH WHIPPED CREAM / CHANTILLY +1.50

DUET OF WHITE AND DARK CHOCOLATE 12.50
WITH „TOBLERONE“ AND FRESH FRUITS

DUO DE CHOCOLAT BLANC ET NOIR
AUX ÉCLATS DE „TOBLERONE“ GARNIE DE FRUITS

ICE-CREAM / GLACES & SORBETS

ICE-CREAM PER SCOOP / PAR BOULE 4.00
WHIPPED CREAM / CHANTILLY +1.50

VANILLA, CRISPY ESPRESSO, CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE,
COCONUT, GREEN TEA

VANILLE, ESPRESSO-CROQUANT, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC,
NOIX DE COCO, THÉ VERT

SORBET PRO KUGEL 4.00
MANGO, APFEL, ZITRONE, HIMBEER-ERDBEERE

OMETHING SPIRITED TO AID DIGESTION / UN PETIT DIGESTIF POUR FACILITER LA DIGESTION

SORBET NINJA 9.50
LEMON SORBET WITH JAPANESE „CHOYA“ PLUM LIQUOR

SORBET AU CITRON ET LIQUEUR JAPONAIS „CHOYA“

SCOOP OF COCONUT ICE CREAM WITH „FRANGELICO“ 10.50
HAZELNUT LIQUOR

BOULE DE GLACE À LA NOIX DE COCO
ET LIQUEUR À LA NOISETTE „FRANGELICO“

ESPRESSO ICE CREAM WITH „TIA MARIA“ LIQUOR 10.50

GLACE À L'ESPRESSO AU LIQUEUR „TIA MARIA“

CHOCOLATE ICE CREAM WITH „SÄNTIS CREAM“ LIQUOR 12.00

GLACE AU CHOCOLAT ET LIQUEUR CRÉMEUX „SÄNTIS CREAM“

REFRESHING APPLE SORBET WITH BERNESE APPLE BRANDY 12.00

SORBET RAFRAICHISSANT AUX POMMES ET EAU DE VIE DE POMME

FROZEN JAPANESE MOCHI 12.00

SERVED IN A SOUP OF MARINATED CHERRIES
AND GREEN TEA MUFFIN

MOCHI JAPONAIS GLACÉS ACCOMPAGNÉS DE CERISES MARINÉES
ET MUFFIN AU THÉ VERT