

the swiss restaurant since 1947



Envie de... An appetite for...
LUST auf... Voglia di... Ganas de... Приятного аппетита... 想吃...

Entdecken Sie die feine Schweizer Küche.
Wir freuen uns, Sie in der «Walliser Kanne»
zu verwöhnen, und wünschen Ihnen
einen guten Appetit.

Découvrez la délicieuse cuisine suisse.
C'est avec plaisir que nous vous servirons
les meilleurs mets dans la «Walliser Kanne».
Nous vous souhaitons un excellent appétit!

Discover fine Swiss cuisine.
We look forward to being able to spoil you in the
"Walliser Kanne" and wish you a hearty appetite.

Scoprite la raffinata cucina svizzera.
Siamo lieti di potere prenderci cura di voi nel nostro
locale «Walliser Kanne» e vi auguriamo buon appetito.

Descubra la fina cocina suiza.
Nos es una satisfacción poderles mimar
en el «Walliser Kanne» y les deseamos
un buen provecho.

Откройте для себя изысканную швейцарскую кухню.
Надеемся, что сможем Вас побаловать в "Walliser Kanne"
и желаем Вам приятного аппетита.

探索瑞士美食,我们很高兴能在«Walliser Kanne»为您服务,
祝您好胃口!

Sämtliche Preise inkl. MWSt.

SUPPEN Soupes – Soups – Minestre – Sopas – Супы – 汤

Tagessuppe

Fr. 8.–

Potage du jour
Soup of the day
Minestra del giorno
Sopa del día
Суп дня
例汤

Klare Ochschwanzsuppe

Fr. 16.–

Consommé de queue de bœuf
Oxtail consommé
Oxtail chiaro
Caldo de rabo de toro
Бульон из бычьих хвостов
牛尾高汤

Bouillon mit Ei

Fr. 13.–

Consommé à l'œuf
Consommé with egg
Brodo con uovo
Caldo con huevo
Бульон с яйцом
蛋花汤

Bouillon mit Mark

Fr. 15.–

Consommé à la moelle
Consommé with bone marrow
Brodo con midollo
Caldo de túetano
Бульон со шпигом (сердцевина косточки телёнка)
牛髓骨肉汤

SUPPEN Soupes – Soups – Minestre – Sopas – Супы – 汤

Tomatencrèmesuppe

Fr. 14.–

Crème de tomates
Cream of tomato soup
Crema di pomodoro
Sopa crema de tomate
Крем-суп из помидор
西红柿奶油汤

Hummersuppe mit Rahm

Fr. 19.50

Bisque de homard
Cream of lobster soup
Crema d'astice con panna
Sopa de langosta con crema
Крем-суп из омара
龙虾奶油汤

Walliser Zwiebelsuppe im Brotmantel

Fr. 19.50

Potage d'oignon dans le manteau de pain
Onion soup in the bread coat
Minestra della cipolla nel cappotto del pane
Sopa de la cebolla en la capa del pan
Луковый суп в хлебной корке
洋葱汤，汤里有奶酪烤面包块

SALATE Salades - Salads - Insalate - Ensaladas - Салаты - 沙拉

Grüner Salat Fr. 12.–

Salade verte - Green salad -
Insalata verde - Ensalada verde -
Салат из свежих листьев зелени
绿沙拉

Gemischter Salat Fr. 13.50

Salade mêlée - Mixed salad -
Insalata mista - Ensalada mixta -
Салат ассорти
什锦沙拉

Nüsslisalat Fr. 14.50

Salade de mâche - Lamb's lettuce salad -
Insalata di formentino - Ensalada de colleja -
Салат из латука „Nüssli“ - 野苣沙拉

• **mit Ei** - avec œuf - with egg - Fr. 15.50
con uovo - con huevo - с яйцом - 带有煮鸡蛋

• **mit Speck** - avec lard - with bacon - Fr. 15.50
con pancetta - con tocino - с беконом - 带有煎五花肉

• **mit Ei und Speck** - avec œuf et lard - Fr. 16.50
with egg and bacon - con uovo e pancetta -
con huevo y tocino - с яйцом и беконом -
带有煮鸡蛋和五花肉

Tomatensalat mit Mozzarella Fr. 17.–

Salade de tomates avec mozzarella
Tomato salad with mozzarella
Insalata caprese (pomodori e mozzarella)
Ensalada de tomate con mozzarella
Салат из помидор и сыра моццарелла
西红柿湿奶酪沙拉

Cäsar-Salat Fr. 19.50

mit Sardellendressing, gehobelten
Parmesanspänen und Knoblauchcroûtons
Salade César avec sauce aux anchois,
copeaux de parmesan et croûtons à l'ail
Caesar Salad with an anchovy dressing,
shavings of parmesan cheese and garlic croutons
Insalata Caesar con condimento all'acciuga,
parmigiano e crostini all'aglio
Ensalada Caesar con dressing de anchoa
parmesano rallado y croutons con ajo
Салат Цезарь с заправкой из анчоусов,
пармезановой стружкой и чесночными гренками
凯撒沙拉, 洒上 鳀 鱼汁, 巴马臣芝士刨薄片和蒜茸
味面包粒

SALATE Salades - Salads - Insalate - Ensaladas - Салаты - 沙拉

Salatteller garniert Fr. 27.–

Assiette de salade garnie
Garnished salad platter
Piatto d'insalata mista guarnita
Plato de ensalada guarnecido
Овощное плато с гарниром
什锦沙拉盘

Wurstsalat einfach Fr. 18.50

Salade de cervelats simple
Sausage salad
Insalata di salsiccia semplice
Ensalada de fiambre
Салат из колбасы
简易型香肠沙拉

Wurstsalat garniert Fr. 27.–

Salade de cervelats garnie
Garnished sausage salad
Insalata di salsiccia guarnita
Ensalada de fiambre guarnecida
Салат из колбасы с гарниром
香肠沙拉，放各种不同沙拉点缀

Wurst-Käse-Salat einfach Fr. 19.50

Salade de cervelats et de fromage simple
Sausage and cheese salad
Insalata di salsiccia e formaggio semplice
Ensalada de fiambre y queso
Салат из колбасы и сыра
简易型香肠奶酪沙拉

Wurst-Käse-Salat garniert Fr. 29.50

Salade de cervelats et de fromage garnie
Garnished sausage and cheese salad
Insalata di salsiccia e formaggio guarnita
Ensalada de fiambre y queso guarnecida
Салат из колбасы и сыра с гарниром
香肠奶酪沙拉，放各种不同沙拉点缀

Blattsalat mit lauwarmen Krevetten Fr. 29.50

Salade de saison aux crevettes tièdes
Leaf salad with gently warmed shrimps
Insalata a foglia con gamberetti tiepidi
Ensalada de lechuga con colas de gambas tibias
Салатные листья с умеренно теплыми креветками
温虾仁沙拉

Hors-d'œuvre - Appetizers - Antipasti -
VORSPEISEN Entradas - Закуски - 餐前小吃

	<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<p>Krevettencocktail Cocktail de crevettes Shrimp cocktail Cocktail di gamberetti Cóctel de gambas Салат из креветок 甜虾冷盘，附带土司和黄油</p>	Fr. 25.–	
<p>Schnecken Burgunder Art, 6 Stück Escargots à la bourguignonne, 6 pièces Burgundy-style snails, 6 pieces Lumache alla bourguignonne, 6 pezzi Caracoles a la Borgoña, 6 piezas Улитки по-бургундски, 6 штук 法式烘蜗牛，6粒</p>	Fr. 19.–	
<p>Schnecken Burgunder Art, 12 Stück Escargots à la bourguignonne, 12 pièces Burgundy-style snails, 12 pieces Lumache alla bourguignonne, 12 pezzi Caracoles a la Borgoña, 12 piezas Улитки по-бургундски, 12 штук 法式烘蜗牛，12粒</p>	Fr. 32.–	
<p>Carpaccio am Tisch zubereitet Carpaccio préparé à votre table Carpaccio tartar prepared at your table Carpaccio preparato al tavolo Carpaccio preparado en su mesa “Carpaccio” приготовленное у Вашего стола 牛里脊肉（切成薄片），在您桌前准备</p>	Fr. 29.50	Fr. 49.–

Hors-d'œuvre - Appetizers - Antipasti -
VORSPEISEN Entradas - Закуски - 餐前小吃

	<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<p>Frische Gänseleber warm mit Toast und Butter Foie gras tiède avec toast et beurre Goose liver, served warm with toast and butter Fegato d'oca caldo con pane tostato e burro Foigras de ganso fresco caliente con tostada y mantequilla Гусиная печень, подается тёплой с тостом и маслом 新鲜鹅肝（温），附带烤土司和黄油</p>	Fr. 33.–	
<p>Gänseleberterrine mit Toast und Butter Terrine de foie gras avec toast et beurre Goose liver terrine with toast and butter Terrina di fegato d'oca con pane tostato e burro Terrina de foigras de ganso con tostada y mantequilla Паштет из гусиной печени с тостом и маслом 鹅肝酱，附带烤土司和黄油</p>	Fr. 33.–	
<p>Duo von der Gänseleber (warm und kalt) mit Toast und Butter Deux genres différents de foie d'oie (chaud et froid) avec toast et beurre Two different kinds of the goose liver (warm and cold) with toast and butter Due generi differenti del fegato dell'oca (caldo e freddo) con pane tostato e burro Dos diversas clases del hígado del ganso (caliente y frío) con tostada y mantequilla Два разных вида гусиной печени (теплая и холодная) с тостом и маслом 冷热鹅肝拼盘，附带烤土司和黄油</p>	Fr. 33.–	
<p>Roastbeef mit Tartarsauce Roastbeef avec sauce tartare Roast beef served with sauce tartare Roastbeef con salsa tartara Rosbif con salsa tartar Ростбиф с соусом тартар 干烧牛肉片带鞑靼酱</p>	Fr. 26.–	Fr. 39.50
<p>Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettich Saumon fumé avec toast, beurre et raifort Smoked salmon with toast, butter and horseradish Salmone affumicato con pane tostato, burro e rafano Salmón ahumado con tostada, mantequilla y rábano Копченый лосось с тостом, маслом и хреном 烟熏三文鱼，附带烤土司，黄油和辣根芥末</p>	Fr. 26.–	Fr. 39.50

Cuisine végétarienne

VEGETARISCH Vegetarian – Vegetariano – Вегетарианские блюда – 素食

	<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<p>Makkaroni mit Gemüse Macaronis aux légumes Macaroni with vegetables Maccheroni con verdura Macarrones con verduras Макароны с овощами 蔬菜通心粉</p>	Fr. 26.–	Fr. 34.–
<p>Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit Reis oder Salzkartoffeln Grande assiette de légumes, servie avec riz ou pommes nature Generous vegetable platter served with rice or boiled potatoes Ricco piatto di verdura servito con riso o patate lesse Plato con variedad de verduras servido con arroz o patatas cocidas Обильное овощное плато с рисом или отварным картофелем 丰富的蔬菜盘，搭配米饭或水煮咸土豆</p>		Fr. 38.–
<p>Äplermakkaroni serviert mit Apfelmus Macaronis à la mode de l'alpage, servis avec une purée de pommes Äpler-style cheese macaroni, served with apple puree Maccheroni dell'alpigiano serviti con passata di mele Macarrones suizos servidos con compota de manzana Макароны с сыром по-альпийски, подаются с яблочным пюре 苹果通心粉，附带苹果酱，（两者拌着来吃）</p>	Fr. 23.–	Fr. 30.–
<p>Glarner Schabziger-Makkaroni Macaronis glaronais, au Schabziger (fromage aux herbes) Macaroni with green cheese Maccheroni al formaggio Glarner Schabziger Macarrones con queso verde Макароны с особо острым сыром с зеленью 辣奶酪烘烤通心粉</p>	Fr. 23.–	Fr. 30.–



TEIGWAREN Pâtes – Pasta – Паста, блюда из макарон – 面类

	<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<p>Makkaroni mit Tomatensauce und Knoblauch Macaronis avec sauce tomate à l'ail Macaroni with tomato sauce and garlic Maccheroni al sugo di pomodoro e aglio Macarrones con salsa de tomate y ajo Макароны в томатно-чесночном соусе 西红柿汁，蒜头通心粉</p>	Fr. 21.–	Fr. 27.–
<p>Makkaroni «Big Willi» mit geschnetzeltem Kalbfleisch Macaronis avec émincé de veau Macaroni with finely sliced veal Maccheroni con sminuzzato di vitello Macarrones con ternera cortada finamente Макароны с тонко нарезанными кусочками телятины 切片小牛肉炒通心粉</p>	Fr. 28.–	Fr. 38.–
<p>Äplermakkaroni serviert mit Apfelmus Macaronis à la mode de l'alpage, servis avec une purée de pommes Äpler-style cheese macaroni, served with apple puree Maccheroni dell'alpigiano serviti con passata di mele Macarrones suizos servidos con compota de manzana Макароны с сыром по-альпийски, подаются с яблочным пюре 苹果通心粉，附带苹果酱，（两者拌着来吃）</p>	Fr. 23.–	Fr. 30.–
<p>Glarner Schabziger-Makkaroni Macaronis glaronais, au Schabziger (fromage aux herbes) Macaroni with green cheese Maccheroni al formaggio Glarner Schabziger Macarrones con queso verde Макароны с особо острым сыром с зеленью 辣奶酪烘烤通心粉</p>	Fr. 23.–	Fr. 30.–
<p>Makkaroni mit Gemüse Macaronis aux légumes Macaroni with vegetables Maccheroni con verdura Macarrones con verduras Макароны с овощами 蔬菜通心粉</p>	Fr. 26.–	Fr. 34.–

Spécialités suisses et valaisannes – Swiss and Valais specialities
 Specialità svizzere e vallesane – Especialidades Suizas y de Valais
SCHWEIZER und WALLISER SPEZIALITÄTEN Швейцарские и Валлийские фирменные блюда

	<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<p>Walliser Trockenfleisch Viande séchée du Valais – Air-cured Valais beef – Carne secca del Vallese – Carne seca de Valais – Сушёная говядина по-валлийски – 瓦莱州干肉</p>	Fr. 26.–	Fr. 44.–
<p>Walliser Teller mit Trockenfleisch, Bergkäse, Speck und Hauswurs Assiette valaisanne avec viande séchée, fromage de montagne, lard et saucisson maison Valais platter with air-cured beef, mountain cheese, bacon and house sausage Piatto vallesano con carne secca, formaggio di montagna, pancetta e salsiccia della casa Plato de Valais con carne seca, queso de montaña, tocino y salchicha casera Плато из сушёной говядины, горного сыра, бекона и домашней колбасы по-валлийски 瓦莱州干肉盘，带山区奶酪，五花肉和自制香肠</p>	Fr. 26.–	Fr. 44.–
<p>Geräucherter Rippenspeck am Stück Poitrine de porc fumée entière Smoked rack of bacon Pancetta di puntine di maiale affumicata, pezzo intero Tocino de costilla ahumado, en trozo Копченый кусок бекона 烟熏肋骨排</p>	Fr. 21.–	Fr. 32.–
<p>Äplermakkaroni serviert mit Apfelmus Macaronis à la mode de l'alpage, servis avec une purée de pommes Äpler-style cheese macaroni, served with apple puree Maccheroni dell'alpigiano serviti con passata di mele Macarrones suizos servidos con compota de manzana Макароны с сыром по-альпийски, подаются с яблочным пюре 苹果通心粉，附带苹果酱（两者拌着来吃）</p>	Fr. 23.–	Fr. 30.–
<p>Walliser Käseschnitte garniert Croûte au fromage valaisanne garnie – Welsh rarebit, garnished – Crostoni al formaggio vallesano guarniti – Pan con queso de Valais guarnecido – Гренки по-валлийски с гарниром – 瓦莱州式奶酪烘面包:</p>		Fr. 25.–
<p>• mit Ei – avec œuf – with egg – con uovo – con huevo – с яйцом – 带煎鸡蛋点缀</p>		Fr. 27.–
<p>• mit Schinken – avec jambon – with ham – con prosciutto – con jamón – с ветчиной – 带火腿点缀</p>		Fr. 27.–
<p>• mit Ei und Schinken – avec œuf et jambon – with egg and ham – con uovo e prosciutto – con huevo y jamón – с яйцом и ветчиной – 带煎鸡蛋和火腿点缀</p>		Fr. 29.–
<p>Walliser Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti Saucisse de rôti de porc avec sauce aux oignons, rösti Pork roast sausage with onion sauce, rösti Salsiccia degli arrostiti del porco con la salsa della cipolla, rösti Salchicha de las carnes asadas del cerdo con la salsa de la cebolla, rösti Жареная свиная сосиска с луковым соусом и жареным картофелем 瓦莱州猪肉味香肠，配洋葱汁和煎土豆饼</p>		Fr. 29.50

Käsefondue

Fondue au fromage
 Cheese fondue
 Fondue di formaggio
 Fondue de queso
 Сырное фондю
 瑞士奶酪火锅

pro Person Fr. 34.-
par personne
per person
per persona
por persona
 на одного
 每人

Käsefondue mit Steinpilzen

Fondue au fromage, aux bolets
 Cheese fondue with flat mushrooms
 Fondue di formaggio con funghi porcini
 Fondue de queso con boleto
 Сырное фондю с белыми грибами
 瑞士奶酪火锅煮平菇

pro Person Fr. 43.-
par personne
per person
a persona
por persona
 на одного
 每人

Käsefondue mit Champagner

Fondue au fromage, au champagne
 Cheese fondue with champagne
 Fondue di formaggio allo champagne
 Fondue de queso con champán
 Сырное фондю с шампанским
 香槟奶酪火锅

pro Person Fr. 42.-
par personne
per person
a persona
por persona
 на одного
 每人

Raclette mit seinen Garnituren

Raclette avec sa garniture
 Raclette with garnishes
 Raclette con contorno
 Raclette con sus guarniciones
 Раклетте (блюдо из плавленого сыра)
 煎刮芝士和其他各种不同配菜 (土豆等)

Portion Fr. 19.50
portion
portion
porzione
porción
 с гарниром
 每人

Raclette mit seinen Garnituren

Raclette avec sa garniture
 Raclette with garnishes
 Raclette con contorno
 Raclette con sus guarniciones
 Раклетте (блюдо из плавленого сыра) с гарниром,
 煎刮芝士和其他各种不同配菜

à discrétion Fr. 43.-

 до сыта
 任吃

Escalope viennoise «-minu» - Bread-crumbed escalope “-minu” -
 Cotoletta alla viennese «-minu» - Escalope a la vienesa «-minu» -
WIENER SCHNITZEL «-MINU» Шницель по-венски - 煎炸肉排 (肉排用掺有鸡蛋的面粉裹过)

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch «Natura»)	Fr. 39.–	Fr. 52.–
Escalope viennoise de veau «Natura» Bread-crumbed “Natura” veal escalope Cotoletta alla viennese (carne di vitello «Natura») Escalope de ternera a la vienesa «Natura» Шницель по-венски „Натура“ (из телятины) 煎炸小牛排 (小牛排用掺有鸡蛋的面粉裹过)		
Wiener Schnitzel (Schweinefleisch «Natura»)	Fr. 29.–	Fr. 42.–
Escalope viennoise de porc «Natura» Bread-crumbed “Natura” pork escalope Cotoletta alla viennese (carne di maiale «Natura») Escalope de cerdo a la vienesa «Natura» Шницель по-венски „Натура“ (со свинины) 煎炸猪排 (猪排用掺有鸡蛋 的面粉裹过)		

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель

根据您的喜好自选配菜: 米饭, 面条, 面疙瘩 (用鸡蛋, 面粉, 牛奶拌过, 再放在水里煮过), 煎土豆饼和水煮咸土豆

Plattenservice: Gemüse inbegriffen

Service sur plat: les légumes sont inclus - Platter service: vegetables are included -

Servizio dal vassoio: verdura inclusa - Servicio plato: la verdura esta incluida -

Овоцное плато - 餐盘服务: 包括蔬菜

WIENER SCHNITZEL nach ORIGINALREZEPT am Tisch zubereitet

Escalope viennoise selon recette originale préparée à votre table

Bread – crumbed escalope original recipe, prepared at your table

Cotoletta alla viennese secondo la ricetta originale preparata al tavolo

Escalope a la vienesa receta original, preparado en su mesa

Шницель по-венски, приготовленный у Вашего стола по оригинальному рецепту

煎炸肉排（牛排用掺有鸡蛋的面粉裹过），正宗做法，为您当面烹制

Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch «Natura»)

Fr. 58.–

Escalope viennoise originale de veau «Natura»

Original Viennese bread-crumbed "Natura" veal escalope

Cotoletta alla viennese originale (carne di vitello «Natura»)

Escalope original de ternera a la vienesa «Natura»

Шницель по-венски „Натура“ (из телятины),

приготовленный по оригинальному венскому рецепту

煎炸牛排（牛排用掺有鸡蛋的面粉裹过）

Wienerschnitzel Schweinefleisch «Natura»

Fr. 49.–

Escalope viennoise originale de porc «Natura»

Viennese bread-crumbed "Natura" pork escalope

Cotoletta alla viennese di carne di maiale «Natura»

Escalope de cerdo a la vienesa «Natura»

Шницель по-венски „Натура“ (со свинины)

煎炸猪排（猪排用掺有鸡蛋的面粉裹过）

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель

根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆

KALBFLEISCH

Veau - Veal - Vitello - Ternera - Телятина - 小牛肉

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
<p>Kalbspaillard vom Grill Paillard de veau grillé Grilled paillard of veal Paillard di vitello ai ferri Paillard de ternera a la plancha Телятина на гриле 烤薄片小牛排</p>	Fr. 45.–	Fr. 55.–
<p>Kalbs-Cordon-bleu «Natura» Cordon-bleu de veau «Natura» "Natura" veal escalope cordon-bleu Cordon-bleu di vitello «Natura» Cordon-bleu de ternera «Natura» Гордон-блю „Натура“ (из телятины) 煎炸牛排 (内裹火腿与奶酪,外面用掺有鸡蛋的面粉裹过)</p>	Fr. 46.–	Fr. 56.–
<p>Kalbspiccata Mailänder Art Escalope de veau milanaise, panée à l'œuf et au fromage Milanese-style piccata, coated with egg and cheese Piccata di vitello alla milanese Escalope de ternera a la milanese revuelto en huevo y queso Пикката по-милански в яйце и сыре 米兰式煎小牛排 (小牛排用鸡蛋和奶酪裹过)</p>	Fr. 45.–	Fr. 55.–
<p>Kalbssteak an Morchelrahmsauce Steak de veau avec sauce aux morilles Veal steak served with a morel cream sauce Bistecca di vitello con salsa alla crema di spugnole Bistec de ternera con morillas en salsa crema Стейк из телятины сморчково-сливочном соусе 煎小牛排配龙葵菇奶油汁</p>		Fr. 62.–
<p>Kalbssteak «Lady Astor» nappiert mit einer milden Meerrettichsauce, überbacken mit Béarnaise-Sauce Steak de veau nappé de sauce au raifort douce et gratiné avec sauce béarnaise Veal steak drizzled with a mild horseradish sauce, then gratinated with a béarnaise sauce Bistecca di vitello nappata con salsa al rafano non piccante e gratinata con salsa bernese Bistec de ternera cubierto con una suave salsa de rábano, gratinado con salsa bernesa Стейк из телятины, приправленный неострым хренным соусом и запеченный в соусе Béarnaise 烤小牛排, 洒上辣根芥末汁再铺上奶油蛋黄浓酱后烘烤</p>		Fr. 62.–
<p>Kalbsfilet mit Béarnaise-Sauce Filet de veau avec sauce béarnaise Fillet of veal with a béarnaise sauce Filetto di vitello con salsa bernese Filete de ternera con salsa bernesa Телячья вырезка с соусом Béarnaise 小牛里脊排, 配奶油蛋黄浓酱</p>		Fr. 62.–

KALBFLEISCH

Veau - Veal - Vitello - Ternera - Телятина - 小牛肉

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
<p>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</p> <p>Emincé de veau à la zurichoise Zurich-style finely sliced veal in a mushroom sauce Sminuzzato di vitello alla zurighese Ternera a la Zurich cortada finamente Тонко нарезанная телятина в грибном соусе по-цюригски 苏黎世式小牛肉块儿，配奶油蘑菇汁</p>	Fr. 41.–	Fr. 51.–
<p>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten</p> <p>Emincé de foie de veau au beurre Finely sliced calf's liver, pan-fried in butter Sminuzzato di fegato di vitello al burro Hígado de ternera frito en mantequilla, cortado finamente Тонко нарезанная телячья печень, поджаренная в сливочном масле 黄油煎块状小牛肝</p>	Fr. 39.–	Fr. 49.–
<p>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Sauce</p> <p>Emincé de foie de veau, sauce madère Finely sliced calf's liver, served with a madeira sauce Sminuzzato di fegato di vitello alla salsa madera Hígado de ternera en salsa madera y cortado finamente Тонко нарезанная телячья печень под соусом из Мадейры 块状小牛肝煮马德拉红酒汁</p>	Fr. 39.–	Fr. 49.–
<p>Geschnetzelte Kalbsnierli mit Dijonnaise-Sauce</p> <p>Rognons de veau à la dijonnaise Finely sliced calf's kidneys, served with a dijonnaise sauce Sminuzzato di rognone di vitello con salsa di Dijon Riñones de ternera en la salsa Dijon, cortados finamente Тонко нарезанные телячьи почки под соусом Dijon 切块小牛肾煮法国第戎黄芥末酱汁</p>	Fr. 39.–	Fr. 49.–

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель

根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水里煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆

Plattenservice: Gemüse inbegriffen

Service sur plat: les légumes sont inclus - Platter service: vegetables are included -

Servizio dal vassoio: verdura inclusa - Servicio plato: la verdura esta incluida -

Овощное плато - 餐盘服务：包括蔬菜

RINDFLEISCH

Bœuf – Beef – Manzo – Buey – Говядина – 牛肉类

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
<p>Geschnetzelte Filetspitzen Stroganoff Bœuf Stroganoff Stroganoff finely sliced fillet of beef Sminuzzato di filetto di manzo Stroganoff Puntas de filete Stroganoff cortadas finamente Бифстрогановф – тонко нарезанное филе говядины 辣味红烧牛里脊肉</p>	Fr. 47.–	Fr. 57.–
<p>Entrecôte mit feiner Kräuterbutter Entrecôte de bœuf avec beurre aux fines herbes Sirloin steak with delicate herb butter Entrecôte con delicato burro alle erbette Entrecot con fina mantequilla de hierbas Антрекот в нежном сливочном масле с зеленью 煎牛排（上腰部），配香草黄油酱</p>	Fr. 48.–	Fr. 58.–
<p>Entrecôte Bordelaise mit Mark Entrecôte bordelaise à la moelle Sirloin steak à la bordelaise, with bone marrow Entrecôte alla bordolese con midollo Entrecot a la bordelaise con túetano Антрекот „à la Bordelaise“ со шпигом (серцевина косточки телёнка) 煎牛排（上腰部），配波尔多红酒骨髓汁</p>	Fr. 48.–	Fr. 58.–
<p>Rindsfilet nach mexikanischer Art Filet de bœuf à la mode mexicaine Mexican-style fillet of beef Filetto di manzo alla messicana Filete de buey a la mexicana Филе говядины по-мексикански 墨西哥式牛里脊排</p>	Fr. 51.–	Fr. 62.–
<p>Rindsfilet an Pfeffersauce Filet de bœuf à la sauce au poivre Fillet of beef served with a pepper sauce Filetto di manzo in salsa al pepe Filete de buey en salsa de pimienta Филе говядины под соусом из перца 牛里脊排配胡椒汁</p>	Fr. 51.–	Fr. 62.–
<p>Rindsfilet Café de Paris Filet de bœuf Café de Paris Café de Paris fillet of beef Filetto di manzo Café de Paris Filete de buey Café de Paris Филе говядины Café de Paris 牛里脊排配巴黎咖啡汁（一种黄油汁）</p>	Fr. 51.–	Fr. 62.–

RINDFLEISCH

Boeuf - Beef - Manzo - Buey - Говядина - 牛肉类

	Teller	Platte
Tournedos Rossini (Rindsfilet mit Gänseleber)	Fr. 58.–	Fr. 68.–
Filet de bœuf au foie gras Fillet of beef with goose liver Filetto di manzo con fegato d'oca Filete de buey con foie gras de ganso Филе говядины с гусиной печенью 牛里脊排配鹅肝		
Entrecôte «Chez nous» Café de Paris		Fr. 59.–
Wir bringen Ihnen das sorgfältig zubereitete Entrecôte an den Tisch und Sie braten es nach eigenem Gutdünken; serviert mit Gemüse Nous vous apportons l'entrecôte soigneusement préparée à votre table, et vous terminez la cuisson à votre convenance; servi avec légumes. We bring the carefully prepared sirloin steak to your table, where you fry it to your personal liking; served with vegetables. Vi portiamo al tavolo l'entrecôte già pronta e voi la cuocete secondo il vostro gusto, servita con verdura. Le traemos el entrecot cuidadosamente preparado a la mesa y usted lo asa después a su gusto totalmente; servido con verduras. Мы подадим тщательно подготовленный антрекот на Ваш стол, где Вы его поджарите по своему вкусу; подается с овощами 煎牛排，配巴黎咖啡汁（一种黄油汁）我们为您献上精心准备的牛排（上腰部），您可根据自己的喜好油煎它的熟度（三，五或七分熟），搭配蔬菜		
Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln <i>Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature</i> <i>Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes</i> <i>Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse</i> <i>Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel</i> <i>Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель</i> 根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水里煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆		
Plattenservice: Gemüse inbegriffen <i>Service sur plat: les légumes sont inclus - Platter service: vegetables are included - Servizio dal vassoio: verdura inclusa - Servicio plato: la verdura esta incluida - Овоцное плато- 餐盘服务: 包括蔬菜</i>		
Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet		Fr. 49.–
Steak tartare préparé à votre table Beefsteak tartar prepared at your table Tartar di filetto di manzo preparato al tavolo Filete tartar preparado en su mesa Бифштекс по-татарски, приготовленный у Вашего стола 牛肉塔塔（生拌碎牛肉），根据您的喜好单面调味		

pour 2 personnes - for 2 people -
FÜR 2 PERSONEN per 2 persone - para 2 personas - Для двоих - 2人餐

Platte

<p>Chateaubriand mit köstlicher Béarnaise-Sauce und Gemüse Chateaubriand à la sauce béarnaise avec légumes Fillet of beef with an exquisite bearnaise sauce and vegetables Filetto di manzo con gustosa salsa bernese e verdura Filete de carne de vaca con exquisita salsa bernesa y verduras Филе говядины под изысканным соусом Béarnaise с овощами 里脊牛排，整份，配美味的奶油蛋黄浓酱和蔬菜</p>	<p><i>pro Person</i> Fr. 68.– <i>par personne</i> <i>per person</i> <i>per persona</i> <i>por persona</i> на одного 每人</p>
<p>Entrecôte double Café de Paris und Gemüse Entrecôte double Café de Paris avec légumes Double Café de Paris sirloin steak with vegetables Doppia entrecôte Café de Paris con verdura Entrecot doble Café de Paris y verduras Двойной антрекот Café de Paris с овощами 双份牛排（上腰部），配巴黎咖啡酱（一种黄油汁）和蔬菜</p>	<p><i>pro Person</i> Fr. 68.– <i>par personne</i> <i>per person</i> <i>per persona</i> <i>por persona</i> на одного 每人</p>
<p>Kalbssteak double mit köstlicher Béarnaise-Sauce und Gemüse Steak de veau double à la sauce béarnaise avec légumes Double veal steak with an exquisite bearnaise sauce and vegetables Doppia bistecca di vitello con gustosa salsa bernese e verdura Bistec de ternera doble con exquisita salsa bernesa y verduras Двойной стейк из телятины под изысканным соусом Béarnaise с овощами 双份小牛排，配美味的奶油蛋黄浓酱和蔬菜</p>	<p><i>pro Person</i> Fr. 68.– <i>par personne</i> <i>per person</i> <i>per persona</i> <i>por persona</i> на одного 每人</p>

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, ж

根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水里煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆

LAMM Agneau - Lamb - Agnello - Cordero - Ягненок - 羊肉

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
Lamrack nach Teufelsart Carré d'agneau à la diable Deville rack of lamb Carré d'agnello alla diavola Costillas de cordero al estilo diablo Карэ из ягненка (остро приправленное мясо ягненка) 烤羊排架	Fr. 48.–	Fr. 58.–

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель

根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水里煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆

Plattenservice: Gemüse inbegriffen

Service sur plat: les légumes sont inclus - Platter service: vegetables are included -

Servizio dal vassoio: verdura inclusa - Servicio plato: la verdura esta incluida -

Овощное плато - 餐盘服务：包括蔬菜

Poisson frais – Fresh fish –
FRISCHE FISCH Pesci freschi – Pescados frescos – Свежая рыба – 鲜鱼类

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
<p>Salm vom Grill mit Hollandaise-Sauce Saumon grillé avec sauce hollandaise Grilled salmon with hollandaise sauce Salmone alla griglia con salsa olandese Salmón a la plancha con salsa holandesa Лосось на гриле под голландским соусом 烤三文鱼，配荷兰酱（奶油，蛋黄等制成）</p>	Fr. 43.–	Fr. 53.–
<p>Eglifilets nach Müllerinart mit Mayonnaise Filets de perche meunière avec sauce mayonnaise Filets of perch à la meunière (sautéed in butter) with mayonnaise Filetti di pesce persico alla mugnaia con maionese Filetes de perca a la molinera con mayonesa Филе окуня а la Meunière (жаренного в сливочном масле) под майонезом 黄油煎面粉鲈鱼片，配蛋黄酱</p>	Fr. 41.–	Fr. 51.–
<p>Eglifilets frittiert mit Tartaresauce Filets de perche frits avec sauce tartare Fried filets of perch with sauce tartare Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara Filetes de perca fritos con salsa tartar Запеченное филе окуня под соусом тартар 油炸鲈鱼片，配鞑靼酱（一种蛋黄酱）</p>	Fr. 41.–	Fr. 51.–

Poisson frais – Fresh fish –
FRISCHE FISCH **Pesci freschi – Pescados frescos – Свежая рыба – 鲜鱼类**

Seezunge nach Müllerinart

Sole meunière
Sole à la meunière (sautéed with butter)
Sogliola alla mugnaia
Lenguado a la molinera
Камбала а la Meunière (жаренная в сливочном масле)
黄油煎皇帝鱼, (比目鱼)

Tagespreis
prix du jour
price of the day
prezzo del giorno
precio del día
цена дня
按天价

Seeteufelfilets an Weissweinsauce auf Spinat

Filets de baudroie avec sauce au vin blanc et épinards
Filets of angler with white wine sauce and spinach
Filetti di rana pescatrice con salsa del vino bianco y spinaci
Filetes de rape con salsa del vino blanco y espinace
Филе морского дьявола со шпинатом под соусом из белого вина
琵琶鱼煮白酒汁, 覆盖在菠菜上

Tagespreis
prix du jour
price of the day
prezzo del giorno
precio del día
цена дня
按天价

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature
Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes
Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse
Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel
Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель
根据您的喜好自选配菜: 米饭, 面条, 面疙瘩 (用鸡蛋, 面粉, 牛奶拌过, 再放水里煮过), 煎土豆饼和水煮咸土豆

Crevettes géantes – King prawns – Gamberoni giganti
RIESENKREVETTEN Gambas – Королевские креветки – 大虾

	<i>Teller</i>	<i>Platte</i>
<p>Riesenkrevetten vom Grill mit Kräuterbutter</p> <p>Crevettes géantes grillées avec beurre aux fines herbes Grilled king prawns with herb butter Gamberoni giganti alla griglia con burro alle erbe Gambas gigantes a la plancha con mantequilla de hierbas Королевские креветки на гриле в сливочном масле с зеленью 烘烤大虾，配黄油香草汁</p>	Fr. 49.–	Fr. 59.–
<p>Riesenkrevetten Bombay mit Curry</p> <p>Crevettes géantes Bombay au curry Bombay king prawns in a curry sauce Gamberoni giganti Bombay al curry Gambas gigantes Bombay en salsa de curry Королевские креветки Бомбей под соусом карри 咖喱大虾</p>	Fr. 49.–	Fr. 59.–

Beilage nach Wunsch: Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti oder Salzkartoffeln

Accompagnement au choix: riz, pâtes, spätzli, rösti ou pommes nature

Choice of side dish: rice, noodles, spätzli, rösti or boiled potatoes

Contorno a scelta: riso, tagliatelle, spätzli, rösti o patate lesse

Guarnición a su deseo: arroz, fideos, spätzli, rösti o patatas cocidas sin piel

Гарнир на выбор: рис, лапша, клецки по-швабски, жареный или отварной картофель

根据您的喜好自选配菜：米饭，面条，面疙瘩（用鸡蛋，面粉，牛奶拌过，再放水里煮过），煎土豆饼和水煮咸土豆



pour les enfants - for the children -
KINDERTELLER per i bambini - para los niños - Для детей - 儿童餐

Portion Pommes frites	Fr. 8.50
Portion de frites	
Portion of French fries	
Porzione di patate fritte	
Ración de patatas fritas	
Порция картошки фри	
一份薯条	
Makkaroni an Tomatensauce	Fr. 19.50
Macaronis sauce tomate	
Macaroni with tomato sauce	
Maccheroni Napoli	
Macarrones en salsa de tomate	
Макароны с томатным соусом	
西红柿汁通心粉	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	Fr. 21.-
Escalope de porc panée avec frites	
Bread-crumbed pork escalope with French fries	
Cotoletta di maiale impanata con patate fritte	
Escalope de cerdo rebozado con patatas fritas	
Шницель по-венски (со свинины) с картошкой фри	
煎猪排 (用面粉与鸡蛋裹过的), 配薯条	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	Fr. 28.-
Escalope de veau panée avec frites	
Bread-crumbed veal escalope with French fries	
Cotoletta di vitello impanata con patate fritte	
Escalope de ternera rebozado con patatas fritas	
Шницель по-венски (из телятины) с картошкой фри	
煎小牛肉排 (用面粉与鸡蛋裹过的), 配薯条	

KäSE Fromages - Cheese - Formaggio - Queso - Сыр - 奶酪

Vorspeise

Fr. 19.50

Bergkäse (Hobelkäse)

Fromage de montagne (rebibes)
Bernese Alpine cheese (cheese shavings)
Formaggio di montagna (piallato)
Queso de montaña (partido en láminas finas)
Сыр Альпийских гор (сырные ломти)
山区奶酪 (片状)

Wählen Sie von unserem Käsewagen aus.

Zum Käse servieren wir Brot, Butter, und Feigensenf
De notre chariot de fromages:
nos fromages sont servis avec pain, beurre et moutarde aux figues
Choose from our cheese trolley:
We serve bread, butter and fig mustard
A scelta dal nostro carrello di formaggi:
insieme al formaggio serviamo pane, burro e senape al fico
Elija de nuestro carrillo de quesos:
servido con pan, mantequilla y mostaza de higo
Выберите сыры из сырного плато:
как сопровождение к сырам мы подаем хлеб, виноград, орехи,
тмин и масло
从我们的奶酪推车里自选您喜爱的奶酪，附搭面包，葡萄，坚果
仁，香菜，牛油

Preis nach Gewicht

prix au poids

priced by weight

prezzo secondo peso

precio según peso

цена по весу

按重量计



DESSERTS

Sweets - Dolci - Postres - Десерты - 甜品

- Hausgemachtes Caramelköpfl** Fr. 12.–
Flan caramel maison - Homemade caramel pudding -
Flan caramel fatto in casa - Crema de caramelo casera -
Карамельный пудинг по-домашнему - 焦糖布丁
- **mit Schlagrahm** - avec crème chantilly - with whipped cream - Fr. 13.–
con panna montata - con nata - со взбитыми сливками - 配奶油
- Cassata Napoli** Fr. 11.–
Фруктовый торт по-неаполитански - 卡萨塔冰淇淋
- **mit Schlagrahm** - avec crème chantilly - with whipped cream - Fr. 12.–
con panna montata - con nata - со взбитыми сливками - 配奶油
- Frischer Fruchtsalat nature** Fr. 13.–
Salade de fruits frais - Freshly prepared fruit salad -
Macedonia di frutta fresca al naturale - Ensalada de frutas frescas natural -
Свежеприготовленный фруктовый салат - 新鲜纯水果沙拉
- **mit Schlagrahm** - avec crème chantilly - with whipped cream - Fr. 14.–
con panna montata - con nata - со взбитыми сливками - 配奶油
 - **mit Kirsch oder Maraschino** - avec kirsch ou maraschino - Fr. 16.–
with kirsch or maraschino - con kirsch o maraschino -
con kirsch o maraschino - с вишневым шнапсом или вишневым
ликером из мараскиновой вишни - 配樱桃白兰地或樱桃利乔酒
 - **mit Kirsch und Schlagrahm** - avec kirsch et crème chantilly - Fr. 17.–
with kirsch and whipped cream - con kirsch e panna montata -
con kirsch y nata - с вишневым шнапсом и взбитыми сливками -
配樱桃白兰地和奶油
- Apfelküchlein hausgemacht mit warmer Vanillesauce** Fr. 21.–
Beignets de pomme maison avec sauce à la vanille tiède
Homemade apple tartlets served with warm vanilla sauce -
Frittelle di mele fatte in casa con salsa alla vaniglia calda
Pastelitos de manzana caseros con salsa de vainilla caliente
Яблочные тарталетки по-домашнему с теплым ванильным соусом
自制苹果挞配温香草汁
- Hausgemachtes Schokoladenmousse** Fr. 19.–
Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse -
Mousse di cioccolato fatta in casa - Mousse de chocolate casero -
Шоколадный мусс по-домашнему
自制慕思巧克力 (奶油巧克力)

Desserts – Sweets – Dolci – Postres – Десерты – 甜品

<p>Meringue mit Schlagrahm Meringue avec crème chantilly – Meringue with whipped cream Meringa con panna montata – Merengue con nata Безе со взбитыми сливками 蛋白酥皮卷配奶油</p>	Fr. 16.–
<p>Meringue mit Glacé und Schlagrahm Meringue avec glace et crème chantilly Meringue with ice-cream and whipped cream Meringa con gelato et panna montata Merengue con helado y nata Безе с мороженым и взбитыми сливками 蛋白酥皮卷配冰淇淋与奶油</p>	Fr. 19.–
<p>Crêpes Suzette am Tisch zubereitet, ab 2 Personen Crêpes Suzette préparées à votre table, à partir de 2 personnes Crêpes Suzette prepared at your table, for 2 or more people Crêpes Suzette preparate al tavolo, per 2 persone Crêpes Suzette preparado en su mesa, a partir de 2 personas Блинчики Suzette, приготовленные у Вашего стола для двоих или больше человек 橘子黄油薄煎饼, 2人起, 为您单面烹制</p>	<p style="text-align: right;"><i>pro Person</i> <i>par personne</i> <i>per person</i> <i>per persona</i> <i>por persona</i> на одного.</p> <p style="text-align: right;">Fr. 25.–</p> <p style="text-align: right;">每人</p>

Desserts de saison – Seasonal desserts – Dolci di stagione –
DESSERTS nach SAISON Postres de la temporada – Сезонные десерты – 季节性餐后甜品

<p>Frische Ananas – Ananas frais – Fresh pineapple – Ananas fresco – Piña fresca – Свежий ананас – 新鲜菠萝</p>	Fr. 18.50
<p>Frische Erdbeeren nature – Fraises fraîches nature – Fresh strawberries – Fragole fresche al naturale – Fresas frescas naturales – Свежая клубника – 鲜草莓</p>	Fr. 15.50
<ul style="list-style-type: none"> • mit flüssigem Rahm – avec crème fraîche – with cream – con panna liquida – con nata líquida – со сливками – 配液态奶油 • mit Schlagrahm – avec crème chantilly – with whipped cream – con panna montata – con nata – со взбитыми сливками – 配奶油 	Fr. 16.50 Fr. 16.50
<p>Coupe Romanoff Glace vanille avec fraises fraîches et crème chantilly Vanilla ice-cream with strawberries and whipped cream Gelato vaniglia con fragole fresche e panna montata Helado vainilla con fresas frescas y nata Композиция Романофф – ванильное мороженое с клубникой и взбитыми сливками 香草冰淇淋配鲜草莓与奶油</p>	<p style="text-align: right;"><i>Mini</i> Fr. 14.50</p> <p style="text-align: right;"><i>Coupe</i> Fr. 18.–</p>

Glaces et coupes - Ice cream and sundaes - Gelato e coupe - Helado y coupe -
GLACE und COUPE Мороженое и композиции из мороженого - 冰淇淋与圣代

Glacearomen	<i>pro Kugel</i>	Fr. 4.00	<i>Rahmzuschlag</i>	Fr. 3.-
Arômes disponibles	<i>par boule</i>	Fr. 4.00	<i>supplément pour crème chantilly</i>	Fr. 3.-
Ice-cream flavours	<i>per scoop</i>	Fr. 4.00	<i>addition for whipped cream</i>	Fr. 3.-
Gusti di gelato	<i>per pallina</i>	Fr. 4.00	<i>supplemento panna montata</i>	Fr. 3.-
Variaciones de helados	<i>por bola</i>	Fr. 4.00	<i>más nata</i>	Fr. 3.-
Мороженое с наполнителями	<i>шарик 1 шт.</i>	Fr. 4.00	<i>дополнительно за сливки</i>	Fr. 3.-
冰淇淋种类有:	每粒	Fr. 4.00	奶油另计	Fr. 3.-

Vanille, Erdbeere, Ice Café, Schoggi, Pistache, Rum-Rosinen, Zitronen- und Aprikosensorbet

Vanille, fraise, moka, chocolat, pistache, raisins au rhum, sorbet au citron et sorbet abricot
 Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, pistachio, rum and raisin, lemon sorbet, apricot sorbet
 Vaniglia, fragola, caffè, cioccolato, pistacchio, uvetta al rum, sorbetti di limone e albicocca
 Vainilla, fresa, café, chocolate, pistacho, ron-uvras, sorbete de limón y sorbete de albaricoque
 Ваниль, клубника, кофе, шоколад, фисташки, ром и изюм, лимон, абрикос
 香草味, 草莓味, 冰镇咖啡味, 巧克力味, 开心果味, 朗姆酒味带葡萄干, 柠檬味和杏味

Bananensplit

Bananes aux amandes, avec glace vanille et sauce chocolat
 Banana with almonds, vanilla ice cream and chocolate sauce
 Banana, mandorle, gelato vaniglia e salsa di cioccolato
 Plátanos con almendras, helado vainilla y salsa de chocolate
 Банан с миндалем, ванильным мороженым и шоколадным соусом
 香草味冰淇淋, 香蕉, 杏仁片和巧克力酱

Mini
 Fr. 14.50

Coupe
 Fr. 18.-



Glaces et coupes – Ice cream and sundaes – Gelato e coppe – Helado y coupe –
GLACE und COUPE **Мороженое и композиции из мороженого – 冰淇淋与圣代**

	<i>Mini</i>	<i>Coupe</i>
<p>Coupe Danmark Glace vanille et sauce chocolat chaud Vanilla ice cream with hot chocolate sauce Gelato vaniglia e salsa cioccolato calda Helado de vainilla y salsa de chocolate caliente Ванильное мороженое с горячим шоколадным соусом 香草味冰淇淋配热巧克力酱</p>	Fr. 14.50	Fr. 18.–
<p>Coupe Maison Фантазия по-домашнему 季节冰淇淋</p>	Fr. 13.50	Fr. 17.–
<p>Coupe Jamaica Glace raisins au rhum garnie Garnished rum and raisin ice cream Gelato guarnito con uvetta al rum Helado ron-uvas guarnecido Мороженое с ромом и изюмом 葡萄干朗姆酒冰淇淋浇上朗姆酒</p>	Fr. 13.50	Fr. 17.–
<p>Eiskaffee Café glacé Iced coffee Caffè gelato Café helado Кофе глясе (холодное кофе с мороженым) 冰淇淋咖啡</p>	Fr. 13.50	Fr. 17.–
<p>Zitronensorbet mit Wodka Sorbet Colonel Lemon sorbet with vodka Sorbetto di limone con vodka Sorbete de limón con vodka Лимонный сорбет под водкой 伏特加浇柠檬冰糕</p>		Fr. 19.50
<p>Aprikosensorbet mit Abricotine Sorbet abricot avec abricotine Apricot sorbet with abricotine liqueur Sorbetto di albicocca con liquore di albicocca Sorbete de albaricoque con licor de albaricoque Абрикосовый сорбет с абрикосовым ликером 杏味利口酒浇杏味冰糕</p>		Fr. 19.50

Déclaration d'origine - Declaration of origin -
 Dichiarazione di origine - Declaración de origen -
HERKUNFTSDEKLARATION Декларация происхождения - 来源说明

Rind		Kalb		Schwein	
Entrecôte	USA / CH	Schnitzfleisch	CH	Kotelett	CH
Filet	USA / CH	Leber	CH	Braten	CH
Rumpsteak	CH	Nieren	CH	Schnitzel	CH
Geschnetzeltes	CH	Filet/Steak	CH	Geschnetzeltes	CH
Roastbeef	CH	Bratwurst	CH	Leber	CH
Tatar	CH	Kalbskopf	CH	Bratwurst	CH
Salami	CH	<i>Alle anderen</i>		Coppa	CH
Trockenfleisch	CH	<i>Kalbfleischprodukte</i>	CH	Rohschinken	CH
<i>Alle anderen</i>				Hauswurst	CH
<i>Rindfleischprodukte</i>	CH	Lamm		Rippenspeck	CH
		Gigot	NZL	Speck	CH
Geflügel		Rücken	NZL	Gekochter Schinken	CH
Poulet ganz	CH	<i>Alle anderen</i>		<i>Alle anderen</i>	
Brust	CH	<i>Lammfleischprodukte</i>	CH	<i>Schweinefleischprodukte</i>	CH
Geschnetzeltes	CH				
Salat	CH	Ziege		Frischwild, Haarwild	
Ente	F	Gitzi	CH	Reh, Hirsch,	CH / EU
Gans	F			Hase, Wildschwein	CH / EU
<i>Alle anderen</i>		Zuchtkaninchen	CH	<i>Alle anderen Frischwild-</i>	
<i>Geflügelprodukte</i>	CH			<i>Haarwildprodukte</i>	CH / EU

*Alle anderen Landwirtschaftsprodukte wie Gemüse, Salate, Eier etc. aus naturnaher regionaler Produktion.
 Alle Abweichungen werden auf der Tageskarte deklariert. Alle Produkte aus der Schweiz sind garantiert
 frei von bedenklichen Zusätzen wie Hormonen, Antibiotika oder andere Leistungsförderer.*

Deklarationvorschriften (LDV) für Fleisch aus folgenden Ländern:																							
+ = Deklaration nach LDV obligatorisch										H = "kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein"													
= = keine Deklaration nach LDV notwendig										A = "kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"													
Land	Rind		Schwein		Pferd		Schaf		Ziege		Hasenkaninchen		Masthuhn		Truthahn		Ente		Gans, Perlhuhn Taube, Zuchtweichel		Zuchtschalenwild		Land
	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	H	A	
Argentinien	=	+	=	=	=	=	=	+	=	=	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Argentinien
Australien	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Australien
Botswana	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	Botswana
Brasilien	=	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	Brasilien
Chile	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Chile
China	=	+	=	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	China
Europäische Union*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Europäische Union*
Island	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Island
Israel	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Israel
Kanada	+	+	=	=	=	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Kanada
Kroatien	=	+	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	Kroatien
Namibia	=	+	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	Namibia
Neuseeland	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Neuseeland
Paraguay	=	+	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	Paraguay
Südafrika	+	+	=	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	Südafrika
Thailand	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Thailand
Uruguay	=	+	=	=	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	Uruguay
USA	+	+	=	=	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	=	+	USA
Zimbabwe	=	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Zimbabwe

* Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Grossbritannien, Irland, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Zypern

