


Garden & Lounge

von 11:30 bis 23:00 Uhr – je nach Witterung geöffnet
open from 11:30 until 23:00h – depending on weather condition

APÉRO HÄPPCHEN

LIGHT SNACKS

Antipasti Variation  18
Marinierte Oliven, Sbrinz Hartkäse, getrocknete Tomaten,
mit Frischkäse gefüllte Peperoni (inklusive Brot)
*Marinated olives, Sbrinz hard cheese, dried tomatoes, cream cheese filled
peppers (bread included)*

Apéro-Plättli 24
Berner Rohschinken, Emmentaler Wurst, Greyezer Käse (inklusive Brot)
Apéro-platter
*Bernese raw ham, sausage from the Emmental, Gruyère cheese
(bread included)*

RACLETTE VOM CHÄSER OSTERMUNDIGEN

RACLETTE CHEESE FROM "CHÄSER OSTERMUNDIGEN"

mit Dampfkartoffeln, Silberzwiebeln & Essiggurken pro Portion 11
With steamed potatoes, silver onions & pickles per portion

DESSERTS

ab 18:00 bis 21.30 Uhr – je nach Witterung
from 18:00 until 21:30 h – depending on weather condition

Josephine Schokoladenkuchen mit Glace nach Wahl 14
ohne Glace 10
*Josephine Chocolate Cake with ice cream of choice
without ice cream*


Crema Catalana mit Orangenlikör und Vanillenote 12
Cream "Catalana" with orange liqueur and vanilla note

Toblerone Mousse 14

Tiramisu im Glas 11
Tiramisu in glass

Treichler's Zuger Kirschtorte 14
Unique speciality from Zug „Treichler Kirschtorte“

Eiskaffee 11
Ice coffee

Fruchtsalat mit Rahm (oder ohne Rahm)  10
Fruit Salad with whipped cream (or without cream)

Glace 3.50
(Vanille, Schoko, Café, Erdbeer)

Sorbet 3.50
(Zitronen, Zwetschgen, Himbeer, Mango)

Portion Rahmzuschlag 2.00
Portion additional cream



*Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach gluten- und laktosefreiem Brot
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Fachmitarbeiter gerne auf
Anfrage.

For gluten- and lactose-free bread please ask our service staff.
About ingredients in our dishes that can trigger allergies or
intolerances, our chef will inform you on request.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7%MwSt.

Köstlichkeiten vom Grill Delights from the Grill

ab 18:00 bis 21.30 Uhr – je nach Witterung
from 18:00 until 21:30 h – depending on weather condition

BUNTES SALATBUFFET

CHOICE OF VARIED SALADS FROM THE BUFFET

Kleiner Teller 11
Small Salad

Grosser Teller 15
Large Salad

JOSEPHINE BURGER

Schweizer Rindfleisch, 150 gr 19
Cocktailsauce, Tomaten, Zwiebel
With Swiss Beef,
cocktail sauce, tomato, onion

Schweizer Rindfleisch, Raclettekäse, 150 gr 21
Cocktailsauce, Tomaten, Zwiebel
With Swiss Beef, Raclette Cheese,
cocktail sauce, tomato, onion

Vegi Burger  19
Cocktailsauce, Tomate, Zwiebel
Vegi Burger *cocktail sauce, tomato, onion*

GRILLADEN

GRILL SPECIALTIES

St. Galler „Kinderfest Bratwurst“ von der Metzgerei Schmid 220 gr 18
„Kinderfest Bratwurst“ from St. Gallen butchery Schmid

Gemüse Spiess  18
Vegetable Skewer

Grilladen mit Hausbrot & Senf serviert
Grill specialties are served with Bernese bread & mustard

Marinierte Pouletschenkel Steaks mit BBQ Sauce mit Whisky 22
Marinated Chicken Legs with BBQ Sauce with Whisky

Eglifilets „La Capite“ im Backteig dazu Sauerrahmmayonnaise 22
Fried Perch Filets "La Capite" with sour cream mayonnaise

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Maiskolben 5
Corn Cob

Mediterranes Grillgemüse 6
Grilled Mediterranean Vegetables

Berner Pommes Frites 7
Bernese Fries

Folienkartoffel mit Sauerrahmdip 6
Baked potatoes with chive sour cream

Deklaration

Rind Beef	Schweiz / CH
Kalb veal	Schweiz / CH
Schwein pork	Schweiz / CH
Poulet chicken	Schweiz / CH
Egli Perch Filets	Estland / produziert in der Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 7.7%MwSt.