

À LA CARTE

HERBSTGERICHTE / AUTUMN DISHES

Rehschnitzel an Preiselbeersauce Kastanienrotkraut Spinatspätzli Vanilleapfel Escalope of venison Chestnut red cabbage Spinach Spätzle Vanilla apple	44
Hirsch-Entrecôte an Cassisjus Kastanienrotkraut Spinatspätzli Vanilleapfel Deer entrecôte Chestnut red cabbage Spinach Spätzle Vanilla apple	48
Kalbshackbraten Thymianjus Kartoffelgratin Marktgemüse Veal meatloaf Thyme sauce Potatoe gratin Market vegetables	34
Schweinsfilet-Medaillons Bayou Lafourche Mais- & Grüne Bohnen-Kreolenreis Fillet of pork medallions Bayou Lafourche Corn & green beans Creole rice	37

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus Rahmspinat Kartoffelgratin Grilled Beef fillet with port wine sauce Cream spinach Potato gratin	(130 180g)	49 56
Rindstatar „La Tradition“ Toast Beef tartare „La Tradition“ Toast	(70 140g)	24 34
+ Cognac Calvados Whisky Vodka		3
Kalbsleber geschnetzelt Hausgemachte Rösti Marktgemüse Sliced calf's liver Homemade "Rösti" Market vegetables		37 42
Kalbsgeschnetztes Champignons-Rahmsauce Rösti „Geschnetztes“ veal dish Mushrooms Cream sauce Homemade „Rösti“		39 44
Josephine's Mini Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Josephine mini cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Eglifilet im hausgemachten Bierteig „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln Gemüsebouquet Perch filets in a home made beer batter Sauce „La Capite“ Boiled potatoes Vegetables	36 42
Pochierter Alpen-Zander Champagnersauce Rahmspinat Kreolenreis Poached alpine pike-perch Champagne sauce Cream spinach Creole rice	45

Für Informationen über Allergien in unseren Gerichten und Deklaration über unsere Lebensmittel, fragen Sie bitte unser Personal.
For information about allergies in our dishes and the declaration of origin of our food, please ask our staff.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

VORSPEISEN / STARTERS

Grüner Blattsalat Hausdressing Green leaf salad House dressing	  	11
Bärner Märtsalat Hausdressing Speck Ei Bernese market salad House dressing Bacon Egg	 	18 26
Nüssliat Preiselbeeren Feigen Kürbis Dattel Lamb's lettuce Cranberries Figs Pumpkin Dates	  	16
Crevettenküchlein Artischocke Cranberry Shrimp cake Artichoke Cranberry	 	28
Kürbissüppchen mit Kastanie Milchschaum Selleriestroh Small pumpkin soup with chestnuts Milk foam Celery straw	 	15

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Vegi-Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Vegi cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29
Blumenkohl nuggets Rahmspinat Kreolenreis Cauliflower nuggets Cream spinach Creole rice		31
Limonen-Ricottaravioli an Parmesanrahm Tomatenchips Lemon – Ricotta ravioli and Parmesan cream Tomato chips		29

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU 11.45 – 13.45

Vorspeise: Suppe
Starter: Soup

oder | or

Vorspeise: Salat
Starter: Salad

und | and

Hauptgang
Main course

DESSERTS

Marmoriertes Schokoladenmousse Marbled chocolate mousse	 	14
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt Homemade lime mint sorbet Drizzle of vodka	  	12
Passionsfrucht Pannacotta Passion fruit panna cotta	  	14
Limonen Tiramisu Lemon Tiramisu		14
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ Original cherry cake „Treichler“ from Zug Switzerland's culinary heritage		15
Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht Glace Kugel nach Wahl Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice		15
Fotzelschnitte Beerensalat Vanilleeis French toast Berry salad Vanilla ice cream		14
Café gourmand Café gourmand		16