

À LA CARTE






VORSPEISE / STARTERS

Grüner Blattsalat Hausdressing Green leaf salad House dressing	  	11
Bärner Märtsalat Hausdressing Speck Ei Bernese market salad House dressing Bacon Egg	 	16 24
Nüsslisalat Preiselbeeren Käsekroketten Lamb's lettuce Cranberries Cheese croquettes		16
Fruchtige Currysuppe Kokos Milchschaum Fruity curry soup Coconut Milk foam	 	15
Kürbisrisotto Balsamicpilze Sbrinzchips Pumpkin risotto Balsamic mushrooms Sbrinz cheese chips	 	16

WINTERGERICHTE / WINTER DISHES

Kalbshackbraten Thymianjus Risotto Marktgemüse Veal meatloaf Thyme sauce Risotto Market vegetables		34
Pouardenbrust an Limonenbutter Kürbisrisotto Ratatouille Chicken breast with lime butter Pumpkin risotto Ratatouille		37
Josephine's Mini Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Josephine mini cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

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
Kalbsgeschnetzeltes Champignons-Rahmsauce Rösti „Geschnetzeltes“ veal dish Mushrooms Cream sauce Homemade „Rösti“		39 44
Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus Blattspinat Risotto	 (130 180g)	49 56
Grilled Beef fillet with port wine sauce Leaf spinach Risotto		

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.

FISCHGERICHTE / FISCH 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
Angeräuchertes Lachssteak Risotto Ratatouille Lightly smoked salmon steak Risotto Ratatouille		45
VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES		
Vegi-Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Vegi cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29
Kürbisrisotto Balsamicpilze Sbrinzchips Pumpkin risotto Balsamic mushrooms Sbrinz cheese chips	 	31
Limonen-Ricottaravioli provençal Lemon – Ricotta ravioli provençal		29

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

11.45 – 13.45

32

Suppe

Soup

oder | or









Tagessalat

Salad of the day

Hauptgang

Main course

DESSERTS

Gebrannte Creme Grossmutter Art Caramel cream to grandmother's recipe	 	12
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt Homemade lime mint sorbet Drizzle of vodka	  	12
Limonen Tiramisu Lemon Tiramisu		14
Coupe Nesselrode		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 Apfelmus Vanilleeis French toast Apple purée Vanilla ice cream		14
Café gourmand Café gourmand		16