

À LA CARTE

VORSPEISE / STARTERS

Bärner Märtsalat Hausdressing Speck Ei Bernese market salad House dressing Bacon Egg	 	16 24
Nüsslisalat Ei und Croûtons Lamb's lettuce Egg and croutons	 	15
Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm Red pepper soup with sour cream	 	15
Tagessuppe Soup of the day		9
Rindstatar „La Tradition“ Toast Beef tartare „La Tradition“ Toast	(70 g)	24
+ Cognac Calvados Whisky Vodka		3

HAUPTGANG FLEISCH / MAIN MENU MEAT

Rindsfiletwürfel „Stroganow“ Butternudeln Marktgemüse Beef fillet cubes "Stroganoff" Butter noodles Market vegetables	(90 g 120g)	38 45
Rindsfiletmedaillon Berner Fries Blattspinat Rotweinjus Beef fillet medallions Bernese fries Leaf spinach Red wine juice	(130 g 180g)	49 56
+ Entenleber / Duck liver		8
Kalbshackbraten Thymianjus Rösti Marktgemüse Veal meatloaf Thyme sauce Rösti Market vegetables		34
Pouletbrust in Cornflakes paniert Berner Fries Marktgemüse Cornflake-crusted chicken breast Bernese fries Market vegetables		36

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Rindstatar „La Tradition“ Toast Beef tartare „La Tradition“ Toast	(140g)	34
+ Cognac Calvados Whisky Vodka		3
Kalbsleber geschnetzelt Hausgemachte Rösti Marktgemüse Sliced calf's liver Homemade "Rösti" Market vegetables		37 42
Josephine's Mini Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Josephine mini cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29

HAUPTGANG FISCH / MAIN MENU FISH

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
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Kräuterbutter Nudeln Blattspinat Sauteed Salmon Trout Fillet with Almond-Herb Butter Noodles Leaf Spinach		46

HAUPTGANG VEGETARISCH / MAIN MENU VEGETARIAN

Vegi-Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Vegi cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29
Penne all'arrabbiata mit Honigtomate und Burrata Penne all'arrabbiata with honey tomatoes and burrata cheese		31

DESSERTS

Gebrannte Creme Grossmutter Art Caramel cream to grandmother's recipe		12
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet mit 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 Glacekugel 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

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU 11.45 – 13.45 Uhr

Tagessuppe
Soupe of the day

oder | or

Tagessalat
Salad of the day

Hauptgang Fleisch
Main Menu Meat

35

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.