

APERITIF

€

Klassiker

Prosecco	0,1l / 0,75l	3,90 / 23,50
Cremant	0,1l / 0,75l	4,90 / 29,50
Hugo, Rosato, Spritz, Inge	0,2l	6,30
Bellini, Campari Orange	0,2l	6,50

Specials

Gaumenhupf Mule		7,80
Ginger Beer Pimento, Bombay Gin		
Gaumenhupf Shandy		7,80
Ginger Ale, Fruity Lemon, Angostura Bitter, Mondino, Marakujaft		

Bier

Tegernseer	0,33l	3,40
Biere Blonde Gallia	0,33l	3,60
Französisches Pils		
Colomba	0,33l	3,80
Weißbier aus Korsika		

Für alle anderen Getränke, wie Erfrischungsgetränke, Longdrinks, Kaffee- und Teevariationen etc. fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

~ VORSPEISEN

Tagesaktuelle Suppe	5,40
Bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe	
Knackiger Salat mit gebratenem Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei an Senf-Vinaigrette	8,20
Ofenfrische Quiche mit kleinem Salat	7,40
Bitte fragen Sie nach unserer tagesaktuellen Auswahl	
Selbstgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter, Tomatenwürfeln, Parmesan und Pinienkernen	8,20
Räucherlachs mit Rösti und Kräuterquark	8,80

~ HAUPTSPEISEN

Original Schweizer Käsefondue mit frischen Baguettewürfeln, Condiments und knackigem Salat	16,80
extra Kirschwasser 2 cl	3,90
extra Kartoffelrösti (2 Stück)	2,80
Krosser Flammkuchen mit	
Schmand, Speck und frischen Lauchzwiebeln und knackigem Salat	9,80
Feta, Tomaten und Jalapeños und knackigem Salat	10,80
Lachs, Rucola, Dill und Zitronenöl und knackigem Salat	11,80

Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

DESSERTS

	€
Schokoladenfondue mit gesalzene Karamell, frischen Früchten und Marshmallows (für zwei Personen oder als Hauptgericht)	13,80
Apfeltarte mit selbstgemachtem Vanille-Eis	5,80
Fondant au Chocolat mit selbstgemachtem Vanille-Eis	5,80
Scheiterhaufen deluxe mit verschiedenen Beeren und Vanillesauce	5,20

Unsere selbstgemachten Kuchen werden den Abend gebührend abrunden. Für unsere tagesaktuelle Auswahl fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

~

WEINE

	0,2l	0,75l
Weißwein		
Jaquère 2013 Apremant La Sasson, fruchtig und leicht perlend, was einen Duft von weißen Blüten hervorbringt	6,80	25,00
Sauvignon Blanc 2013 Seagull Mountain, feine Aromen von Limone und Stachelbeere	5,60	20,50
Valencay 2014 Le Poirentin, Sauvignon, Chardonnay, entfaltet intensive Aromen von Johannisbeeren und weißen Blüten, dann Noten von weißfleischigen Früchten	6,50	24,00
Altesse 2010 Roussette de Savoie La Sasson, Geschmack von weißen Blüten, Veilchen und gelben Früchten, die sich zu Aromen von Honig und Trockenfrüchten hin entwickeln	6,50	24,00
Touraine Sauvignon 2013 Domaine des Loges, vereint Frische und Vollmundigkeit und entfaltet feine Aromen, insbesondere Zitrone, die für jeden Gaumen ein Genuss sind		28,00
Sancerre Blanc 2012 Domaine Jean-Paul Balland, Sauvignon, sehr aromatisch, verbindet ausgezeichnet die mineralischen Noten des Terroir mit seiner Frische und Frucht		33,00

~

Rotwein

Mondeuse 2013 Mondeuse La Sasson, rustikaler Rotwein, der typisch für Savoyen ist, vereint den Duft von Veilchen und dunklen Früchten	6,80	25,00
Chinon 2012 Domaine des Clos Godeaux, Cabernet Franc, entfaltet geschmorte würzige Aromen	6,80	25,00
Cabernet Syrah 2013 Pere et Fils, Cabernet Sauvignon, perfekt ergänzende Mischung eines gut strukturierten Cabernet und eines eleganten Syrah	6,20	22,50

~

SCHNAPS / KRÄUTERBITTER / LIKÖR

Original Schladerer Kirschwasser / Williams Birne	2 cl	3,90
Alter Schwede Likör typisch nordischer Digestif mit Hagebutte, Schlehe und Brombeere	2 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	4,90
X-mas Likör mit Sahne	2 cl	3,50