

APERRO

Sharing plate with dried meat from Ueli-Hof swiss cheese and grissini 25
Plate à partager, viande séchée de Ueli-Hof, fromage de suisse et grissini

STARTERS - ENTRÉES

- ✂ Colourful spring salad with baked egg yolk 12
 radish, onions and herbs, served with homemade wild garlic dressing
Salade de printemps multicolore avec jaune d'œuf cuit, radis, oignons de printemps et fines herbes accompagnée d'une vinaigrette à l'ail des ours faite maison
- Grilled Caesar Salad gratinated with mountain cheese 22
Salade César grillée gratinée au fromage de montagne
- Beef tartare (from Ueli-Hof) 70g 27
 with home-picked vegetables, truffle mayonnaise and homemade brioche
Tartare de bœuf (de Ueli-Hof) 70g avec légumes piqués maison, mayonnaise à la truffe et brioche maison
- ✂ Quiche with seasonal vegetables and rocket pesto 16
Quiche aux légumes saisonnières et pesto de roquette
- Char Ceviche with coriander, chilli and spring onions 22
Ceviche d'omble chevalier avec coriandre, piment et oignons de printemps

SOUPS - SOUPES

- Bouillabaisse with fish, mussels, prawns, saffron and garlic 27
Bouillabaisse avec poisson, moules, crevettes, safran et ail
- Soup of the day 10.50
Soupe du jour

our local suppliers:

nos fournisseurs locaux:



Ueli & Hof



MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

☞	Pasta with Belper Knolle und and vegetables with rocket, tomato and cream <i>Pâtes au Belper knolle et légumes avec roquette, tomate et crème</i>	27
☞	Salad with vegetables, nuts and Croûtons <i>Salade avec legumes varies, noix et croûtons</i> + three «golden shrimps» <i>+ trois pièces de crevettes</i> + Alpstein chicken strips <i>+ Tranches de Alpstein poulet</i>	28 + 12 + 10
☞	+ breaded mountain cheese <i>+ fromage de montagne pané</i>	+ 8
	Char with capers and tomatoes, served with boiled potatoes <i>Ombles avec câpres et tomates, servi avec pommes de terre vapeur</i>	38
	Bouillabaisse with fish, mussels, prawns, saffron and garlic <i>Bouillabaisse avec poisson, moules, crevettes, safran et ail</i>	47
	Daily special <i>Recommandation du jour</i>	41
	Angus-Burger with breaded mountain cheese caramelised onions, tomato salsa served with truffle mayonnaise and bacon <i>Angus-Burger avec fromage de montagne pané oignons caramélisés, salsa de tomates, mayonnaise à la truffe et lardon</i>	39
	White asparagus spears with hollandaise sauce, new potatoes with veal paillard or sea salt raw ham <i>Asperges blanches avec sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles et paillard de veau ou jambon cru au sel de mer</i>	48
	Beef tartare (from Ueli-Hof) 140g with home-picked vegetables, truffle mayonnaise and homemade brioche <i>Tartare de bœuf (de Ueli-Hof) 140g avec légumes piqués maison, mayonnaise à la truffe et brioche maison</i>	42
	Wiener-Schnitzel made from veal served with cranberries, potato salad with bacon and cucumber salad <i>Escalope viennoise de veau avec airelles rouges, citron, salade de pommes de terre tiède avec lardons et salade de concombres</i>	49
	Chop of meadow pig served with grilled Caesar salad gratinated with mountain cheese <i>Côtelette de notre porc de prairie avec Salade César grillée à la Kastanienbaum gratinée au fromage de montagne</i>	45
	Fillet of beef with celery puree, raspberries and rainbow carrots <i>Filet de bœuf avec purée de céleri, framboises et carottes</i>	59
☞	These dishes are vegetarian <i>ces plats sont végétariens</i>	

DESSERT

Crème brûlée with raspberry sorbet <i>Crème brûlée avec du sorbet à la framboise</i>	14.50
Chocolate meringues mushroom with chestnut ice cream and fruit sauce <i>Champignon au chocolat et à la meringue avec glace au marronnier et sauce aux fruits</i>	16.50
Cake of the day <i>Gâteau du jour</i>	10.50
Iced coffee made with ice cream with Kirsch <i>Café glacé avec du Kirsch</i>	10.50 +4.00
Ice cream from Dolce Amore from Küssnacht Vanille, salted caramel, chestnut, chocolate sorbet, rasberry sorbet, mango sorbet, calamansi sorbet (citrus fruit) <i>Glace de Dolce Amore de Küssnacht Vanille, caramel salé, marronnier, sorbet au chocolat Sorbet à la framboise, sorbet à la mangue, sorbet à la calamansi (l'agrumes)</i>	per scoop 6
with whipped cream <i>avec de la crème</i>	+2
with berrys <i>avec des baies</i>	+5
with chocolate sauce <i>avec de la sauce au chocolat</i>	+2
with caramel sauce <i>avec de la sauce au caramel</i>	+2
with Vodka, Gin, Aperol <i>avec Vodka, Gin, Aperol</i>	+8
Swiss cheese variation with fig mustard <i>Variation de fromage suisse avec moutarde à la figue</i>	19

All prices are in Swiss francs and include statutory VAT.

We use Swiss meat and fish. The mussels are from Spain and the prawns from Vietnam. Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you on request.

Tous les prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA légale.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les moules viennent d'Espagne et les crevettes du Vietnam. Nous vous informons sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.