



APERRO – APERITIVI

Plaquettes à partager 25
Viande séchée de la ferme Ueli, fromage du Giswilerstock, Sbrinz et focaccia
Piatti da condividere
carne secca della fattoria Ueli, formaggio Giswilerstock, Sbrinz e focaccia

ENTRÉES – ANTIPASTI

 Salade verte colorée avec jaune d'œuf au four 12
radis, oignons de printemps et vinaigrette aux herbes
Insalata verde con tuorlo d'uovo al forno
ravanelli, cipollotti e vinagrette alle erbe

 Bruschetta aux olives, tomates et straciatella (mozzarella liquide) 22
+ jambon cru +6
Bruschetta alle olive, pomodori e straciatella (mozzarella liquida)
+ prosciutto crudo

Tartare de bœuf de la ferme Ueli-Hof à 70g 27
avec légumes piqués maison, mayonnaise à la truffe et brioche faite maison
Tartare di bovino Kastanienbaum (Ueli-Hof) 70g
con verdure di stagione, maionese al tartufo e brioche artigianale

Ceviche d'omble chevalier 22
avec coriandre, piment et oignons de printemps
Ceviche di salmerino alpino
con coriandolo, peperoncino e cipollotti

Soupe de melon 16
avec crevettes et bruschetta
Coppa fredda di melone
con gamberi e bruschetta

Soupe du jour 10.50
nous vous renseignons volontiers
Zuppa del giorno – ve ne parliamo volentieri

 Ces plats sont végétariens / *Piatti vegetariani*

Nos fournisseurs régionaux
nostri fornitori regionali



Ueli & Hof



Tous les prix s'entendent en francs suisses et incluent une TVA de 7,7%.
Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les crevettes viennent du Vietnam. Nous vous informons volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

PLATS PRINCIPAUX – PRIMI PIATTI

<p>🍴 Tagliatelle à l'ail, à l'huile d'olive et au piment avec roquette et tomates <i>Tagliatelle «aglio e olio» con peperoncino, pomodorini e rucola</i></p>	27
<p>🍴 Assiette de salades avec des légumes colorés, des graines et des croûtons + «crevettes dorées» trois pièces + Tranches de poulet Alpstein</p>	28 + 12 + 10
<p>🍴 + fromage de montagne pané <i>Insalata mista vedure miste, semi e crostini di pane + gamberi fritti (3 pezzi) + straccetti di pollo Alpstein + formaggio alpino impanato</i></p>	+8
<p>Ombre chevalier d'Ennetmoos avec câpres, tomates et pommes de terre bouillis <i>Salmernio d'Ennetmoos con capperi, pomodorini e patate lesse</i></p>	42
<p>Croustillants de poisson avec sauce tartare et pommes frites <i>Frittura di pesce con salsa tartara e patate fritte</i></p>	40
<p>Recommandation quotidienne - nous vous renseignons volontiers <i>Piatto del giorno – ve ne parliamo volentieri</i></p>	41
<p>Burger de porc avec chou rouge et truffes pommes frites <i>Hamburger di maiale con cavolo rosso e patatine fritte al tartufo</i></p>	39
<p>Tartare de bœuf de la ferme Ueli-Hof à 140g avec légumes piqués maison, mayonnaise à la truffe et brioche faite maison <i>Tartare di bovino Kastanienbaum (Ueli-Hof) 70g / 140g con verdure di stagione, maionese al tartufo e brioche artigianale</i></p>	42
<p>Escalope viennoise de veau avec airelles, salade de pommes de terre tièdes au lard et salade de concombres <i>Cotoletta alla viennese cotoletta di vitello con frutti rossi, insalata di patate con bacon e cetrioli</i></p>	49
<p>Côtelette de porc de prairie avec risotto au safran et légumes <i>Braciola di maiale selvatico con risotto allo zafferano e verdure</i></p>	45
<p>🍴 Risotto au safran avec du chou-fleur <i>Risotto allo zafferano con cavolfiore</i></p>	36

Tous les prix s'entendent en francs suisses et incluent une TVA de 7,7%.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les crevettes viennent du Vietnam. Nous vous informons volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

SUCRÉ – DOLCI

Crème brûlée avec du sorbet à la framboise 14.50
Crema brulè con sorbetto alla fragola

Mascarpone et cerise 14.50
Mascarpone e ciliegie

Gâteau du jour 10.50
Torta del giorno

Café glacé 10.50
avec Eau-de-vie de cerise +4
Caffè freddo
con Kirsch

Glace de Dolce Amore de Küssnacht par boule 6
vanille, caramel salé, marronnier, sorbet au chocolat,
sorbet à la framboise, sorbet à la mangue, sorbet à calamansi (Agrumes)

avec de la crème +2

avec des baies +5

avec sauce au chocolat +2

avec sauce au caramel +2

avec dose (vodka, gin, Aperol) +8

Gelato Dolce Amore da Küssnacht
vaniglia, caramello salato, castagne, cioccolato, fragola, , arancia calamondina

con panna

con frutti di bosco

con topping al cioccolato

con topping al caramello

con shot (vodka, gin, Aperol)

SALÉ – SALATO

Variation de fromages à la moutarde aux figues 19
Varietà di formaggi con mostarda di fichi

Tous les prix s'entendent en francs suisses et incluent une TVA de 7,7%.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les crevettes viennent du Vietnam. Nous vous informons volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.