

Starters	Bits	Bites
Brasserie Blattsalat an selbstgemachtem italienischen Dressing und Kernenmix Brasserie green salad with homemade italian dressing and mixed seeds <i>Salade vert avec vinaigrette italienne fait maison et graines</i>	8.00	12.00
Asiatische Lamm-Hackbällchen mit Naan-Brot, Mango-Chutney und Gurken-Raita Asian lamb meatballs with naan bread, mango chutney and cucumber raita <i>Boulettes d'agneau avec naan pain, chutney de mangue et raita de concombre</i>	11.50	
Veganes Dim Sum serviert an Sauce à la Chef Vegan Dim Sum with sauce à la chef <i>Dim Sum végétalien avec sauce à la chef</i>	10.50	
Main Dishes		
Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Cherrytomaten Caesar salad with chicken breast, bacon and cherry tomatoes <i>César salade avec poulet, du lard et tomates cerises</i>		24.50
Schweizer Wurst - Käsesalat an Honig - Senfsauce auf Blattsalat Swiss sausage cheese salad with honey mustard sauce and leaf salad <i>Salade de fromage et saucisse avec sauce de miel et moutarde et salade vert</i>		19.50
Swiss Beef Burger "Bits&Bites" mit Cheddar, Cornichons, Tomaten, roten Zwiebeln, BBQ - Sauce und Süsskartoffel - Pommes frites Swiss Beef Burger "Bits&Bites" with cheddar, gherkins, red onions, BBQ-sauce and sweet potato french fries <i>Swiss Beef Burger "Bits&Bites" avec cheddar, cornichons, tomate, oignons rouge, bbq- sauce et pommes frites de patate douce</i>		28.50
Mit Speck / with bacon / avec du lard		+1.00
Rindgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Reis Sliced beef stroganoff served with rice <i>Émincé de bœuf stroganoff avec riz</i>		28.00
Mie - Nudel - Gemüsepfanne an würziger Tomaten - Sojasauce Stir-fried mie noodles and vegetables with tomato soy sauce <i>Poêlée de mie nouilles et legumes avec sauce de tomate et soja</i>	16.00	20.00
-mit Pouletbrust/ with chicken breast/ avec poitrine de poulet		+9.50
-mit 5 Black Tiger Crevetten/ with 5 Black Tiger Shrimps/ avec 5 crevettes tigrées		+12.50



Dessert

Warmer Johannisbeer - Streuselkuchen mit Rhabarberglace 10.00

Lukewarm currant crumble cake with caramel ice cream

Gâteau tiède de crumble et cassis avec rhubarbe glace

„Heisses Eis - süß & salzig“ 9.50

Erdbeerglace in heissem Cornflakes - Mantel

auf salziger Karamellsauce

„Hot ice cream - sweet & salty“

Strawberry ice cream with hot cornflakes coat
with salty caramel sauce

« *Glacé chaude – douce et salée* »

Glacé de fraise dans manteaux chaude de cornflakes

avec sauce salée de caramel

Selbstgemachter Sorbet - Mix „Bits&Bites“ 11.50

(Rande - Traube, Rhabarber - Erdbeer, Mango - Minz - Basilikum)

Homemade mixed sorbet „Bits&Bites“

(beetroot - grape, rhubarb - strawberry, mango - mint - basil)

Sorbet fait maison « Bits&Bites »

(betterave - raisin, rhubarbe - fraise, mangue - menthe - basilic)

Coupe Dänemark 11.00

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Danemark

Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

Coupe Denmark

Glacé de vanille avec sauce de chocolat et crème chantilly

Unsere Mövenpick-Glace: je Kugel 3.90

Our Mövenpick Icecream:

Notre glacé de Mövenpick:

per scoop
par boule

- **Vanilla Dream**
- **Swiss Chocolate**
- **Caramelita**
- **Hazelnut**
- **Stracciatella**
- **Maple Walnut**
- **Raspberry & Strawberry**
- **Lemon & Lime**



Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Allergens & Intolerances: In this regard our employees are happy to inform you about.

Allergènes et Intolérances : A cet égard, nos employés sont heureux de vous informer.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / prices in CHF incl. 7.7% VAT/1.18