

Classics

Starters

	Bits	Bites
Brasserie Blattsalat an selbstgemachtem italienischen Dressing und Kernenmix Brasserie green salad with homemade Italian dressing and mixed seeds	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	11.50	
Veganes Dim Sum serviert an Sauce à la Chef Vegan Dim Sum with sauce à la chef	12.50	

Main Dishes

Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Cherrytomaten Caesar salad with chicken breast, bacon and cherry tomatoes		24.50
Beefsteak Tatar vom Bio Rind mit Roggenbrot und Toast Beefsteak tatar with rye bread and toast	22.00	32.00
Parfümiert mit / perfumed with: Cognac oder / or Whisky	+2.00	
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		28.50
Mit Speck / with bacon	+1.00	
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Reis Sliced beef stroganoff served with rice		28.00
Mie - Nudel - Gemüsepfanne an würziger Tomaten - Sojasauce Stir - fried mie noodles and vegetables with tomato soy sauce	16.00	20.00
-serviert mit Pouletbrust -served with chicken breast	+9.50	
-serviert mit 5 Black Tiger Crevetten -served with 5 Black Tiger Shrimps	+12.50	

BRASSERIE

BITS & BITES

Seasonal

Starters

	Bits	Bites
Weisse Spargelcremesuppe White asparagus cream soup	8.00	12.00
Artischocke mit Quinoa - Gemüsefüllung an Kräutervinaigrette Artichoke with quinoa and vegetable filling with herb vinaigrette		12.50

Main Dishes

Kalbsplätzli mit grünem und weissem Spargel, jungen Schalenkartoffeln und Sauce Hollandaise Escalope of veal with green and white asparagus, young peel potatoes and sauce hollandaise		30.50
Schweizer Bachsaibling an Honig - Zitronen - Rahmsauce mit Camargue - Reis und Mangold Swiss brook trout with honey lemon sauce, camargue rice and chard		26.50
Risotto aus Venere - Reis mit grünem Spargel, pochiertem Ei und Randen - Himbeersauce Risotto made from venere rice with green asparagus, poached egg and beetroot raspberry sauce		25.50
Schweizer Wurst - Käsesalat mit Honig - Senfsauce auf Blattsalat Swiss sausage and cheese salad with honey mustard sauce and leaf salad		19.50



Dessert

Warmer Johannisbeer - Streuselkuchen mit Rhabarberglace Lukewarm currant crumble cake with caramel ice cream	10.00
„Heisses Eis - süss & salzig“ Erdbeerglace in heissem Cornflakes - Mantel auf salziger Karamellsauce „Hot ice cream - sweet & salty“ Strawberry ice cream with hot cornflakes coat with salty caramel sauce	9.50
Selbstgemachter Sorbet - Mix „Bits&Bites“ (Rande - Traube, Rhabarber - Erdbeer, Mango - Minz - Basilikum) Homemade mixed sorbet „Bits&Bites“ (beetroot - grape, rhubarb - strawberry, mango - mint - basil)	11.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Coupe Denmark Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream	11.00
Unsere Mövenpick - Glace: Our Mövenpick ice cream:	je Kugel 3.90
<ul style="list-style-type: none">• Vanilla Dream• Swiss Chocolate• Caramelita• Stracciatella• Maple Walnut• Raspberry & Strawberry• Lemon & Lime• Hazelnut	

BRASSERIE

BITS & BITES

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. Feel free to ask for it.

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