Nachmittagskarte

(von 11.00 – 21.30)

Süsses / Douceurs

Hausgemachtes Karamellköpfli (V,G) 10
Flan au caramel fait maison

Schlemmerbecher «Kreuz » (V) 14
Fruchtsalat, Vanilleglace und Rahm
Salade de fruits, glace vanille et crème chantilly

Vanille–Sauerrahm Parfait mit Kirschkompott (V) 13
Parfait vanille et crème acidulée, accompagné d'un compoté de cerises

Limetten Crème Brûlée mit Waldbeeren (V) 12
Crème brûlée parfumée au citron vert, servie avec des fruits des bois

Eisbecher / Coupes

Coupe « Denmark » Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce (V) 12
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude

Coupe « Colonel » Zitronensorbet mit Vodka (V) 13
Sorbet au citron arrosé de Vodka

Coupe « Alte Zwetschge » Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (V) 13
Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune

Eiskaffee gerührt, mit Kirsch (V) 13
Café glacé, brassé, avec du Kirsch

Glacearomen 3.5

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Karamell, Blutorange, Zitrone, Marzipan-Sauerkirsch, Zwetschge, Joghurt, Baumnuss

Rahmzuschlag: 2

Zeichenlegende / Signification des symboles

G = glutenfrei / sans gluten
V = vegetarisch / végétariens
V+ = vegan / végétaliens

Bei Zöliakie oder starker Glutenunverträglichkeit informieren Sie bitte das Servicepersonal
En cas de maladie cœliaque, veuillez en informer notre personnel

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen

Nachmittagskarte

(von 11.00 – 21.30)

Häppchen / Snacks

Pommes Frites mit Parmesan und Trüffelmayo 13
Frites au parmesan frais & mayonnaise à la truffe

Geräucherter Lachs auf getoastetem Hausbrot mit Honig-Senf 15
Saumon fumé sur pain de campagne grillé, sauce moutarde au miel

Tatar vom Schweizer Weiderind (70gr) mit getoastetem Hausbrot 23
Tartare de bœuf suisse nourri à l'herbe et pain de campagne grillé

Kreuz Plättli pro Pers. 14
Trockenfleisch, Schweinsbröckli, Speck, Buurewurst, Hobelkäse und Saures
Viande séchée, bröckli de porc, lard, saucisse paysanne, fromage râpé

Ceasar Salat mit Rauchforelle «nach Art des Hauses» 21
Salade César à la truite fumée «façon maison»

Penne al Pesto mit getrockneten Tomaten, & Bergkäse Chips 19
Penne au pesto avec tomates séchées et chips de fromage d'alpage

Pizza Rooftop 19
mit Mozzarella, scharfe Salami, Hinterschinken, Zwiebeln, Chili
Garnie de mozzarella, salami épicé, jambon, oignons et piment fort

Empanadas die leckere südamerikanische Spezialität …
… werden für uns von der TRANSfair Stiftung Thun produziert.

Original 7
Rindshackfleisch, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche
Bœuf haché, des poivrons, des oignons nouveaux et de la crème fraîche

Poulet - Peperoni, Zwiebeln und Tomaten 6.5
Émincé de poulet aux poivrons, oignons et tomates

Kreuz - Käse, Kartoffeln, Äpfel, Lauch 5
Fromage, pommes de terre, pommes et poireaux

Vegan - Spinat, New Roots Streichkäse, Zwiebeln 6
Epinards, fromage végétal New Roots à tartiner et oignons

Die Preise sind pro Stück und können beliebig kombiniert werden.
Mindestbestellmenge 2 Stück.
Die Empanadas werden mit Chimichurri-Sauce serviert.

Les prix sont par pièce et les combinaisons sont libres.
Commande minimale 2 pièces.
Les empanadas sont servies avec une sauce chimichurri