

Dagsmenu

Weekend Special

Tour de Suisse morgen 175

Birchermüsli, frisk frugt,
briochebrød med marmelade
rösti med pocheret æg og bacon,
surdejsbrød med udvalg af oste,
kop kaffe eller te

Birchermüsli 70

Overnight oats med honning,
hasselnødder og bær

Briochebrød 45

med smør og hjemmelavet marmelade

Bolle med ost 35

Hjemmebagt laugenbolle med høvlet
Schlossberger. Ekstra Bündnerfleisch + 15

Croissant 35

Hjemmebagt smør croissant.
Ekstra ost eller Bündnerfleisch + 15

serveret fra 11.00 - 16.00

Rösti Benedikt 105

Med spinat, bacon, pocheret æg og
hollandaise sauce

Rösti Forelle 120

Med røget ørred, marineret rødbede,
pocheret æg og orange peberods crème

Spinat Knödel 135

Spinat dumpling med græskar, svampe
og Belper Knolle ost

Raclette 85

Smeltet ost serveret med nye kartofler og
syltede grønsager

Dagens suppe 65

Serveres med surdejsbrød

Brættet 105/195

Et nøje udvalg af schweiziske oste og
charcuterie. Lille eller stor

Blandet grøn salat 50/75

Med sæsonens råvarer, mellem el. stor

Truffes au chocolat 45

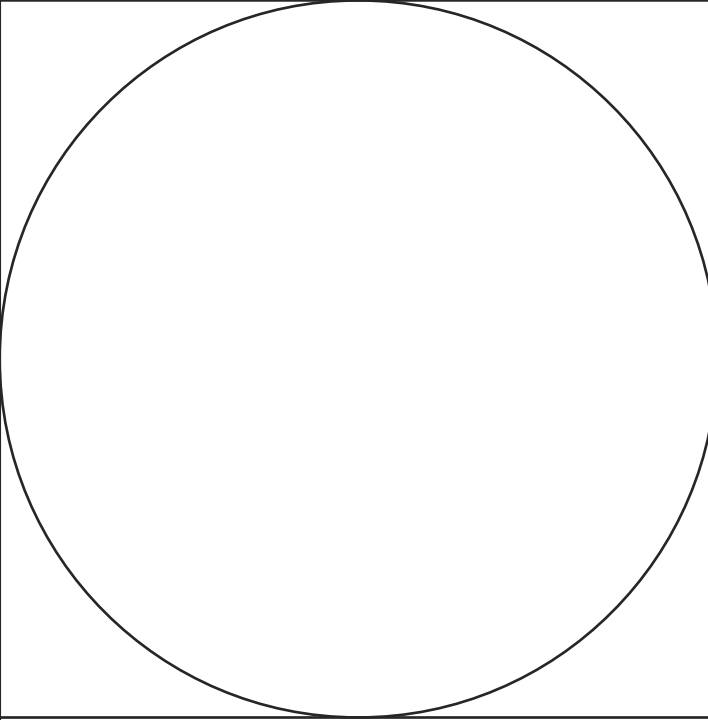
Perfekt til din kaffe

Kapuziner Chlösl 80

Schweiziske minidoughnuts med frugt
kompot og vaniljeis

Our products are sustainably produced and mostly organic.
Food allergies and intolerances - before ordering, please contact us
regarding your requirements

Aftenmenu

<p>Tour de Suisse menu 345 Kokkens daglige udvalg af schweiziske specialiteter. God at dele. Min.2 personer (prisen er pr person) Schweizisk vinmenu for 285</p> <p>Geissächäs 65 Marineret frisk gedeost</p> <p>Mais Suppe 65 Majssuppe med surdejsbrød</p> <p>Chalts Plättli 105/195 Et nøje udvalg af schweizisk charcuterie og ost. Stor eller lille, serveres med vores sprøde surdejsbrød</p> <p>Raclette 85 Smeltet ost serveret med kartofler og syltede grønsager</p> <p>Blandet grøn salat 50/75 Med sæsonens råvarer, lille el. stor</p>	
	<p>Rib-Eye Café de París 285 Økologisk okse med urtesmør hjemmelavede rösti croquettes</p> <p>Cordon bleu 235 fra økologisk gris med kålsalat</p> <p>Spinat Knödel 135 Spinat dumpling med græskar, svampe og Belper Knolle ost</p> <p>Rösti 145 Schweiziske kartofler med spejlæg og sæsonens grønsager</p> <p>Zander 215 Stegt sandartfilet med Maluns og cremet sauerkraut</p>
<p>Truffles au chocolat Suisse 45 Perfekt til din kaffe</p> <p>Brönnti Crème 75 Caramelcreme med årstidens bær</p> <p>Kapuziner Chlösl 95 Schweiziske minidoughnuts med kirsebærkompot og vaniljeis</p> <p>Kanton 27 Plättli 125 Et udvalg af schweiziske oste</p> <p>Coupe Danemark 65 Vaniljeis med varm chokoladesauce og flødeskum</p>	<p>Sides</p> <p>Kartofler, spätzli, surdejsbrød 25 sæsonens grønsager, rösti 45</p>
	<p>Vi bruger bæredygtige og i størst muligt omfang økologiske råvarer. Allergen - Kontakt os for information om indhold af allergene ingredienser i vores mad.</p>

Day Menu

Weekend Special

Tour de Suisse morning 175

Birchermüsli, fresh fruit, brioche bread with home made jam, rösti with poached egg and bacon, sourdoughbread with swiss cheese, cup of coffee or tea

Birchermüsli 70

Overnight oats with honey
caramelized hazelnuts and berries

Zopf Confiture 45

Briocestyle bread with homemade
seasonal fruit marmelade

Bun with cheese 35

Fresh baked laugenbun with
Schlossberger. add Bündnerfleisch + 15

Croissant 35

Freshly baked croissant
add cheese or Bündnerfleisch + 15

served from 11.00 - 16.00

Rösti Benedikt 105

With spinach, bacon, poached egg and
hollandaise

Rösti Forelle 120

With smoked trout, marinated beetroot,
poached egg and horseraddish cream

Spinat Knödel 135

Spinach dumpling with pumpkin,
mushrooms and Belper Knolle cheese

Raclette 85

Melted cheese served with new potatoes
and pickles

Soup of the day 65

Served with sourdough bread

Chalts Plättli 105/195

A fine selection of swiss cold cuts,
cheese. Small or big

Mixed green salad 50/75

With seasonal topping. Small or big

Truffes au chocolat 45

Perfect with your coffee

Kapuziner Chlösli 80

Swiss style minidoughnuts served with
seasonal fruit compote

Our products are sustainably produced and mostly organic.

Food allergies and intolerances - before ordering, please contact us
regarding your requirements

Evening Menu

Tour de Suisse menu 345

Chefs selection of classic swiss dishes, perfect for sharing.

Min 2 people (price is per person)

Add Swiss wine pairing for 285

Geissächäs 65

Marinated fresh goats cheese

Mais Suppe 65

Sweet corn soup

Chalts Plättli 105/195

A fine selection of swiss cold cuts, cheese. Big or small

Raclette 85

Melted cheese served with new potatoes and pickles

Mixed green salad 50/75

With seasonal topping, medium or big

Rib-Eye Café de París 285

Organic beef with herbal butter and home made rösti croquettes

Cordon bleu 235

from organic pork with cabbage salad

Spinat Knödel 135

Spinach dumpling with pumpkin, mushrooms and Belper Knolle cheese

Rösti 145

Swiss style potatoes with fried egg and seasonal vegetables

Zander 215

Pan fried pike-perch filet with Maluns and creamy sauerkraut

Truffles au chocolat Suisse 45

Perfect with your coffee

Brönnti Crème 75

Caramel crème with seasonal berries

Kapuziner Chlösli 95

Swiss style minidoughnuts served with seasonal compote and vanilla ice cream

Kanton 27 Plättli 125

A fine selection of swiss cheese

Coupe Danemark 65

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Sides

Potatoes, spätzli, extra bread 25

Seasonal vegetables, rösti 45

Our products are sustainably produced and mostly organic. Food allergies and intolerances - before ordering, please contact us regarding your requirements