

# le Café du Village



VORSPEISEN <b>MIMOSA-EIER, GRÜNER SALAT</b>	9.00
<b>BROTSCHNECKEN</b>	12.00
<b>LACHSGRAVLAX</b>	12.00
<b>KÖRNIGE MARKKNOCHEN</b>	13.00

**SALATE SAINT-MARCELLIN-SALAT** ..... 18.00

Insalata verde, Käse auf Toast, Rohschinken

**SALATO THAI HÄHNCHEN** ..... 18.00

Julienne von knackigem Gemüse, Salat,  
mariniertes Hähnchenfilet, fresco Kräuter

**POKE CIOTOLA** ..... 19.00

Quinoa, pesce fresco, guacamole, gemüse rossa, edamame, salsa ponzu

**ANDOUILLETTE- GRIGLIE** - Maison Fillière ..... 20.00

Servito con mele e insalata

**Costata** ..... 23.00

Servito con mele e insalata

**FILETTO DI MANZO** servito ..... 26.00

con mele e insalata

**ENTENBRUST** Honig und ..... 27.00

Salsa Thymian, servita con Dauphinois gratiniertem

**SALSA:** Steinpilze, Pfeffer, Senf, Roquefort. . . . . ... 2.00

**GERICHTE** **DORF-BURGER** ..... 20.00

Bäckerbrot, salsa Steinpilz, Hacksteak,

Emmentaler, salsa Pfeffer/Tabasco, servito con patatine fritte e insalata

**RINDTARTAR MIT EINEM MESSER** ..... 20.00

Von un zubereitet, servite con patate e insalata

**Spanferkel** ..... 23.00

Pulled Pork con Landbrot,

Honig e Rosmarinensaft, serviti con Kartoffelpuree

**FISCHBURGER AUS DEM MEER** ..... 22.00

Eingelegtes Zitronenbrot, Schwertfischscheibe, Hausgemachte Remoulade,

Salat, pomodoro, Zwiebel, serviti con Salatpomes

**PLATZierter SCHWERTFISCH** ..... 21.00

Salsa vergine, servita con Reis e Gemüse

**THUNFISCH TATAKI** ..... 23.00

Salat giapponese e Duftreis

**DOLCI 100% HAUSGEMACHTE** – SEHEN SIE SICH UNSERE SLATES AN

**FORMALE DEI TAG**

20.00

ALTA SPECIALITÀ  
+ DOLCE NACH WAHL

+KAFFÈ

VORSCHLÄGE

**SEHEN SIE UNSERE SLATES**

**KINDERMENÜ (-10 anni)**

12.00

Sciropo

Nuggets e mele Hausgemachte

oder Bolognese-Nudeln

Piccolo cioccolato

oder 1 Kugel Eis

## Entdecken Questa è una cosa Auswahl an Weinen im Glas

### COCKTAIL D'autore - 10:00 ore

**BORÉALISy** Vodka disintossicante 18 clj 8°

ÿLimette-Gurke

Minze – Weisser Pfeffer – Mineralwasser

**VOD'KALYPSO** ÿ Fruchtig 18 cl ÿ 8°

**Wodkaÿ** Arancia – Granatapfel – Ananas

Passionsbeere – Mandel

**F\*\* ME UP** ÿ Detox 11 cl ÿ 13°

**Wodka** ÿ Kaffee – Macadamia-Nüsse

Vaniglia del Madagascar

**VEGETAL STREAM** ÿ Detox 21 cl ÿ 8°

**Rumÿ** Limette - Gurke - Minze

Pfeffer Bianco – Acqua minerale

**LA STRADA DELLE SPEZIE** a Würzig 20 cl ÿ 12°

**Rumÿ** Ingwer – Orangenblüte

Honig – Zitrone – Mineralwasser

**BOHEMIAN** ÿFloreale 14 cl ÿ 12°

**HIMBEERE**

**Rumÿ** Pompelmo - Himbeere

Sakura-Blume – Holunderblüte

**DR PINEAPPLE** ÿ Fruchtig 18 cl ÿ 10°

**Rumÿ** Passion Berry – Granatapfel

Ananas - Arancia - Mandel

**GAO** ÿ Fruchtig 18 cl ÿ 10°

**Ginÿ** Orange – Passionsbeere – Granatapfel

Ananas - Mandel

**BACKSTAGE** a Geröstet 13 clj 11°

**Cognacÿ** Kaffee - Macadamia-Nüsse

Vaniglia del Madagascar

**CARMENÿ** Blumig 18 clj 9°

**Cognacÿ** Himbeere – Pompelmo

Sakura-Blume – Sprudelndes Wasser

**BORA SALSA** ÿ Fruchtig 18 cl ÿ 8°

**Cognacÿ** Passion Berry - Arancia

Granatapfel – Ananas – Mandel

**MOJITO** ÿ Rum classico ÿ Minze - 18 clj 12°

Limette

Zucker – Acqua minerale

### MOCKTAIL (0% ALCOL) - 8,00

**ASTRALE** a Würzig 20cl

Ingwer – Zitrone – Honig

Fiori d'arancio – Sprudelndes Wasser

**GEISHA SAGT NEINI!** ÿBlumen 13cl

Himbeere

Sakura-Blume – Holunderblüte

**KOSMISCHER GARTENÿ** Detox 13cl

Limette-Gurke-Minze

Pfeffer Bianco – Acqua minerale

**CALICO JACK** ÿ Fruchtig 20cl

Arancia – Granatapfel – Ananas

Passionsbeere – Mandel

**VANILLESIDE** ÿ Geröstet 18cl

Kaffee - Macadamia-Nüsse

Latte - Madagascar-Vaniglia

**MOJITOÿ** Der Klassiker 20 cl

Minze – Limette – Zucker – Mineralwasser

Prezzo netto in Euro - Servizio compreso.

Unsere Rezepte können schwere Allergene enthalten (EU-Verordnung).

NEIN. 1169/2011),

eine Davon List è sull'Anfrage thältlich.

L'alcoolmisbrauch è gesundheitsgefährdend,  
nel consumo di massa.

## BIER VOM FASS

<b>Jupiler</b>	25cl. . . . . 3,80
	50cl. . . . . 7,60
<b>Maredsous</b>	25cl. . . . . 4,80
	50cl. . . . . 9,60
<b>Picon</b>	25cl. . . . . 4,80
	50cl. . . . . 9,60

### FLASCHENBIER

Duvel 6.00 33cl. .

Lavorazione manuale del vino bianco – Brasserie Latriche

IPA Artigianale – Brasserie Latriche

Jupiler senza alcol 25cl. . 5,50

### Apfelwein BIO

Alain Millat - Cuvée Juliette 33 cl. . 7.00

### VORSPEISEN

Königlicher Kir 12cl. 10.00

Weisswein 12cl. . 6.00

Mirabelle, nero Johannisbeere, Sauerkirschen

Spritz 10.00

Bicchieri di champagne 12cl. . 9.00

Pastis, Ricard, Casanis 4 cl. . 3,50

Suze, Martini, Campari, Moscato 6 cl. . 6,00

Whiskey-Ballantines 4cl. . 6,00

Jack Daniels 4cl. . 8,00

Bombay Sapphire Gin 4cl. . 8,00

L'Avana Club 4cl. . 8,00

Soda Ergänzung 2,00

### VERDAUUNGSMITTEL

Cognac, Armagnac, Calvados 4 cl. . 6,00

Rum Diplomatico, Secha Silva 4 cl. . 8,00

Birne, Mirabelle, Himbeere 4 cl. . 9,00

Handworkbrennerei „Nusbaumer“.

Die breiige - Crema allo Yuzu 6 cl. . 6,00

Der Knaller – Crema di mela

Der Minzmacher – Minzcreme

Lavorazione Manuale e Brennerei Francese 15°

### KALTE GETRÄNKE

Vittel/San Pellegrino 50cl. . 4,00

100cl. . 5,00

Pressato Zitrone / Pressato Orange. . 5,00

Monin Eistee – Himbeere, Rhabarber 4,50

Fruchtsaft & Nektar PAGO 25 cl. . 4,00

ACE, mela, pompelmo, arancia,

Pomodoro, Albicocca

Limonata / Orangina 33 cl. . 4,00

Pfirsich-Eistee / Coca / Coca Zero / Perrier

Vittel 25 cl. . 4,00

Schweppes Tonic o agrumi

Wassersirup 2,50

Minze, Funblue, Grenadine, Johannisbeere nero, Kiwi,

Zitrone, Pac, Gambetta, Orzata, Pfirsich

Syrupzusatz, Zitronenscheibe. . 0,20

### HEISSE GETRÄNKE

Caffè 1,80

Doppelter Espresso 3,60  
entkoffeiniert – Haselnusskaffee. 2,00

Sahne, heiße Cioccolato. 4,00

Cappuccino- 4,50

TEE, Aufguss 4,00