

Starters

	Bits	Bites
Tomatencremesuppe mit Mozzarellaperlen und Basilikumschaum Tomato cream soup with mozzarella and basil foam		11.00
Brasserie Blattsalat mit italienischem Dressing und Kernen-Mix Brasserie green salad with 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	
Nüsslisalat an French Dressing mit Ei, Speck und Croûtons Corn salad with French dressing, hard-boiled egg, bacon and croutons	12.50	
Burgunderschnecken (6 Stück) mit Kräuterbutter überbacken Burgundy snails gratinated with herb butter	10.50	



Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot. Bitte fragen Sie uns.
Of course we have gluten-free bread. Feel free to ask for it.

Main Dishes

	Bits	Bites
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, Speck, Chimichurry-Mayonnaise und Süsskartoffel-Pommes Frites Swiss Beef Burger "Bits&Bites" with cheddar, bacon, chimichurri mayonnaise and sweet potato french fries		29.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Reis Sliced beef stroganoff served with rice		28.00
Sous vide-gegartes Hirschfilet an Wildjus mit Marronispätzle, Rotkohl und Preiselbeeren Sous vide cooked deer filet with game sauce, chestnut spätzle, red cabbage and cranberries		39.00
Gelbflossen-Thunfischsteak an Tomatensalsa mit grilliertem Gemüse und Kartoffelbällchen Yellowfin tuna steak with tomato salsa, grilled vegetables and potato balls		29.00
Fettuccine Puttanesca mit Zucchini und Basilikum Fettuccine puttanesca with zucchini and basil	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	



Dessert

Schokoladen-Cheesecake an frischen Beeren chocolate cheesecake with fresh berries	10.00
Pflaumen-Clafouti an Whisky-Rahmglace Plum clafouti with whisky icecream	9.50
Hausgemachter Sorbet-Mix „Bits&Bites“ (Kirsche, Birne, Litschi-Limette) Homemade mixed sorbet „Bits&Bites“ (cherry, pear, lychee lime)	11.50
Coupe Nussknacker Walnuss- und Haselnussglace, Nüsse, Rahm, Nussirup Coupe „Nut cracker“ Walnut- & hazelnut icecream with nuts, cream and nut syrup	11.00
Unsere Mövenpick-Glace: Our Mövenpick Icecream:	Je Kugel 3.90
<ul style="list-style-type: none">• Vanilla Dream• Swiss Chocolate• Caramelita• Stracciatella• Maple Walnut• Raspberry & Strawberry• Lemon & Lime• Hazelnut	

