

ABEND
17:30
-
21:00
DINNER

LIGHT & FRESH | LEICHT & FRISCH

Soup of the Day 🌿 | CHF 14
served with cream topping and fresh bread

Tagessuppe 🌿 | CHF 14
serviert mit Rahmhaube und frischem Brot

Flammkuchen - Alsace Style | CHF 21
bacon | onions | sour cream

Flammkuchen - Elsässer Art | CHF 21
Speck | Zwiebeln | Sauerrahm

Flammkuchen - Vegetarian 🌿 | CHF 19
feta cheese | peppers | sour cream | tomatoes

Flammkuchen - Vegetarisch 🌿 | CHF 19
Feta-Käse | Peperoni | Sauerrahm | Tomaten

Grilled Chicken Bowl | CHF 32
quinoa | baby spinach | mixed salad | grilled chicken breast | nuts |
seeds | pomegranate | served with fresh bread
vegetarian version 🌿 | CHF 24

Salat-Bowl mit Maispouletbrust | CHF 32
Quinoa | Babyspinat | gemischter Salat | gebratene Maispouletbrust |
Saaten | Nüsse | Granatapfel | serviert mit frischem Brot
vegetarische Variante 🌿 | CHF 24

Wine recommendation: Riesling-Sylvaner Cuvée 1dl | CHF 8
Weinempfehlung: Riesling-Sylvaner Cuvée

Greek Salad 🌿 | CHF 22
feta cheese | tomatoes | cucumber | red onions | olives
served with fresh bread

Griechischer Salat 🌿 | CHF 22
Feta-Käse | Tomaten | Gurke | rote Zwiebeln | Oliven
serviert mit frischem Brot

ABEND
17:30
-
21:00
DINNER

WENGEN-STYLE FONDUE | FONDUE WENGENER ART

All fondues are served with bread, potatoes and pickled vegetables.
Our signature fondue blend is made with Wengen alpine cheese
and selected regional cheeses.

Alle Fondues werden mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse serviert.
Unsere dorfeigene Fondue-Mischung wird aus Wengener Alpkäse
und ausgewählten regionalen Käsesorten hergestellt.

Wine recommendation: Chasselas 1dl | CHF 9

Weinempfehlung: Chasselas

Fondue Lauberhorn - Traditional  | CHF 32 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | white wine

Fondue Lauberhorn - Traditionell  | CHF 32 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Weisswein

Fondue Lauberhorn - Apple Wine  | CHF 34 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | apple wine

Fondue Lauberhorn - Apfelwein  | CHF 34 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Apfelwein

Fondue Lauberhorn - Prosecco  | CHF 36 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | prosecco

add truffle | + CHF 10

Fondue Lauberhorn - Prosecco  | CHF 36 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Prosecco

mit Trüffel | + CHF 10

ABEND
17:30
21:00
DINNER

OUR CLASSICS | UNSERE KLASSIKER

The Deck Raclette Burger | CHF 32

Swiss beef | caramelized onions | bacon | raclette cheese | pickles | homemade sauce | served with French fries

The Deck Raclette Burger | CHF 32

Schweizer Rindfleisch | karamellisierte Zwiebeln | Speck | Raclettekäse | Essiggurke | hausgemachte Sauce | serviert mit Pommes frites

Wine recommendation: Pinot Noir 1dl | CHF 9

Weinempfehlung: Pinot Noir

Traditional Swiss Rösti | CHF 28

crispy grated potatoes | bacon | fried egg | fresh herbs

Traditionelle Schweizer Rösti | CHF 28

knusprige, geriebene Kartoffeln | Speck | Spiegelei | frische Kräuter

Vegetarian Swiss Rösti | CHF 22

crispy grated potatoes | fresh herbs

Vegetarische Schweizer Rösti | CHF 22

knusprige, geriebene Kartoffeln | frische Kräuter

Steak & Fries | 200 g | CHF 46

Swiss entrecôte | sautéed vegetables | served with French fries

Steak & Fries | 200 g | CHF 46

Schweizer Entrecôte | sautiertes Gemüse | serviert mit Pommes frites

Wine recommendation: Merlot 1dl | CHF 11

Weinempfehlung: Merlot

Add a green side salad | + CHF 9

Grüner Beilagensalat | + CHF 9

DESSERT

SWEETS | SÜSSES

Homemade Cake [selection varies] | CHF 8

add ice cream | + CHF 3

some cakes may contain nuts - please ask your server

Hausgemachter Kuchen [Auswahl variiert] | CHF 8

mit Glace | + CHF 3

Einige Kuchen können Nüsse enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Chocolate Cake | CHF 8

add ice cream | + CHF 3

Schoggikuchen | CHF 8

mit Glace | + CHF 3

Coffee & Cake Combo | CHF 11 [available until 17:30]

hot drink and homemade cake of your choice

Kaffee & Kuchen Kombi | CHF 11 [erhältlich bis 17:30]

Heissgetränk und hausgemachter Kuchen nach Wahl

Affogato | CHF 8

vanilla ice cream | shot of espresso

Affogato | CHF 8

Vanilleglace | serviert mit Espresso

Ice Cream | CHF 6

flavors: vanilla | strawberry | coffee | lemon sorbet

Glace-Sorten | CHF 6

Vanille | Erdbeere | Kaffee | Zitronensorbet

Toblerone Mousse | CHF 12

Swiss chocolate classic

Toblerone-Mousse | CHF 12

luftige Schokoladenmousse

KIDS

ALL DAY

12:30

-

21:00

KIDS MENU | KINDERKARTE



Chicken Nuggets & Fries | CHF 14

Chicken Nuggets mit Pommes frites | CHF 14

Fish Nuggets & Fries 🐟 | CHF 14

Fisch Nuggets mit Pommes frites 🐟 | CHF 14

Sautéed Vegetables 🌿 | CHF 10

Gemüseteller 🌿 | CHF 10

Portion of Fries 🌿 | CHF 7

Portion Pommes frites 🌿 | CHF 7



APERITIFS

The Deck Spritz

lemon verbena | prosecco | soda | lemon | CHF 14

Ginger Spritz

ginger liqueur | prosecco | ginger ale | orange | CHF 15

Prosecco

Goccia d'Oro Extra Dry DOC 1 dl | 7.5 dl | CHF 7 | CHF 38

Aperol Spritz

Aperol | prosecco | soda | orange | CHF 13

Hugo

elderflower | prosecco | soda | lime | mint | CHF 13

Rivella Vibrante

Jsotta Vermouth | Rivella | lemon | CHF 14

Negroni

Jsotta Vermouth | Campari | gin | orange | CHF 16

Negroni Sbagliato

Jsotta Vermouth | Campari | prosecco | orange | CHF 16

ALCOHOL - FREE APERITIFS | ALKOHOLFREIE APERITIFS

The Deck Spritz Non-Alcoholic

lemon verbena | tonic | soda | lemon | CHF 12

Senza Spritz

Jsotta Aperitivo Senza 0.0 % alc. | tonic | orange | CHF 11

SOFT DRINKS | SOFTGETRÄNKE

Arkina Mineral water sparkling or still 33 cl | CHF 4

Arkina Mineral water sparkling or still 1 l | CHF 8

Fanta Orange 33 cl | CHF 5

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl | CHF 5

Rivella Rot, Blau 33 cl | CHF 5

Elmer Citro 33 cl | CHF 5

Ramseier Apfelschorle 33 cl | CHF 5

Alpinesse Tonic Water, Alpinesse Ginger Ale 20 cl | CHF 5

Apple Juice, Orange Juice 25 cl | CHF 5

Homemade Iced Tea 40 cl | CHF 6

BEER | BIER [by the bottle | Flasche]

Rugenbräu Helles, Panaché 33 cl | CHF 6
Rugenbräu alcohol-free 33 cl | CHF 6
Feldschlösschen Bügel Amber 50 cl | CHF 8
Augustiner Hell 50 cl | CHF 8
Schwarz Mönch Dark Ale 33 cl | CHF 7
Valaisanne Juicy IPA 33 cl | CHF 7
Jungfraubräu Weizen 50 cl | CHF 8
Möhl Apple Cider 4 % vol. 50 cl | CHF 7

WHITE WINE | WEISSWEIN [1 dl | 7.5 dl]

Riesling-Sylvaner Cuvée

Spiezer Escapade | Lake Thun AOC | CH | CHF 8 | CHF 46

Pinot Gris

Caves du Château d'Auvernier | CH | CHF 8 | CHF 46

Chasselas

Dézaley-Marsens | Lavaux AOC | CH | CHF 9 | CHF 48

Chardonnay

Le Grand Barrique | Thomas Marugg | Grisons | CH | CHF 11 | CHF 58

RED WINE | ROTWEIN [1 dl | 7.5 dl]

Pinot Noir Cuvée

Intro Spiezer | Lake Thun AOC | CH | CHF 9 | CHF 48

Merlot

Roncaia Riserva | Ticino DOC | CH | CHF 11 | CHF 58

Syrah

Les Pyramides | Valais | CH | CHF 11 | CHF 58

ROSÉ [1 dl | 7.5 dl]

Blauburgunder Cuvée

Spiezer Rosé | Lake Thun AOC | CH | CHF 9 | CHF 48

HOT BEVERAGES | HEISSGETRÄNKE

Iced Latte | CHF 6

Espresso | CHF 4

Coffee | CHF 5

Cappuccino | CHF 6

Caffè Latte | CHF 6

Latte Macchiato | CHF 6

Hot Chocolate [Caotina] | CHF 7

Ovomaltine | CHF 7

Tea selection mint, lemon & ginger, rooibos, red fruits, verbenä,
Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast, chamomile, green tea | CHF 5

DIGESTIFS & SPIRITS | DIGESTIFS & SPIRITUOSEN

Baileys 4 cl | CHF 7

Limoncello 4 cl | CHF 8

Fruit Brandy Williams Pear, Plum or Apricot 2 cl | CHF 9

Fruchtbrand Williams Birne, Zwetschghe, Aprikose

Vermouth Jsotta Rosso 4 cl | CHF 9

Tequila Don Julio Reposado 2 cl | CHF 10

Grappa Riserva di Tam 2 cl | CHF 12

Cognac Rémy Martin V.S.O.P. 2 cl | 10 CHF

Vodka

Absolut Vodka 4 cl | CHF 10

Matte Bio Vodka 4 cl | CHF 12

Gin

Tanqueray London Dry Gin 4 cl | CHF 11

Matte Bio Herbal Gin 4 cl | CHF 12

Swiss Crystal Gin 4 cl | CHF 13

Whiskey

Jameson Irish Whiskey 4 cl | CHF 14

Bulleit Frontier Bourbon 4 cl | CHF 16

Laphroaig 10 Years - Islay Single Malt Scotch Whisky 4 cl | CHF 18

served as a long drink | + CHF 3

als Longdrink serviert | + CHF 3