

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

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 BR EF EN Z IN D

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.

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 |
homemade sauce | served with French fries

The Deck Raclette Burger | CHF 32

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

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 44

Swiss entrecôte | sautéed vegetables | served with French fries

Steak & Fries | 200 g | CHF 44

Schweizer Entrecôte | sautiertes Gemüse | serviert mit Pommes frites

ABEND
17:30
-
21:00
DINNER

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

hot drink and homemade cake of your choice

Kaffee & Kuchen Kombi | CHF 11

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 5

flavors: vanilla | strawberry | coffee | lemon sorbet

Glace-Sorten | CHF 5

Vanille | Erdbeere | Kaffee | Zitronensorbet

Toblerone Mousse | CHF 12

Swiss chocolate classic

Toblerone-Mousse | CHF 12

luftige Schokoladenmousse