



Wild, wilder, APART

Nebst unseren Klassikern, gibt es nun auch
kreative Wildgerichte zum Geniessen

Enjoy our APART classics as well as
creative game dishes

Vorspeisen / Starters

Asiatisches «Swiss Prime Beef» Tatar	Vorspeise 70g	19.50
verfeinert mit Chili, Koriander und Zitronengras	Hauptgang 140g	31.50
dazu Toast und Butter		
Beefsteak tataré «Asian style» with chili, coriander and lemon grass, served with toast and butter		
Gemischter Salat (Haus-, French- oder Italian-Dressing)		10.50
mit Gurken, Tomaten, Mais und Blattsalat		
Mixed seasonal salad with cucumbers, tomatoes, corn and leaf salad Choice of dressing (APART-, French-, or Italian dressing)		
Grüner Blattsalat (Haus-, French- oder Italian-Dressing)		8.50
Small leaf salad with choice of dressing (APART-, French-, or Italian dressing)		

Suppen / Soups

Kürbis Allerlei		12.50
mit Flan, Chutney, karamellisierten Kernen und Kernöl		
Pumpkin potpourri with flan, chutney, caramelized seeds and pumpkin seed oil		

A PART Fisch / Fish

Zander Saltimbocca		34.00
serviert mit Safran-Risotto, bunter Krautstiel und Thymian-Barolojus		
Pike perch saltimbocca served with saffron risotto, coulered cabbage stalk and thyme Barolo juice		

Fleisch / Meat

Duo vom Reh herbstlich garniert		44.00
Rehrücken im Brotmantel und Rehpfeffer, Spätzli und Preiselbeeren		
Duo of young venison: Saddle of venison in a breaded crust and jugged venison with Spaetzle and cranberries		

A PART Klassiker / Classics

Entrecôte vom Rind	160g	37.00
serviert mit Pommes Frites, Gemüse und Café de Paris	220g	49.00
Beef entrecôte served with French fries, vegetables and Café de Paris butter		
APART Büffelburger mit knusprigen Kartoffelsticks, Tomaten, Zwiebeln, Speck und Greyerzer-Käse		30.50
Buffalo burger APART style with potato sticks, tomatoes, onions, bacon and Greyerzer cheese		
APART Cordon bleu vom Schwein		35.00
mit Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Gemüse		
Cordon bleu (pork) with French fries, homemade ketchup and vegetables		

Fleischdeklaration
Meat origin

Hirsch, Venison (NZ, AT)
Poulet, Chicken (CH, EU)
Büffel, Buffalo (CH)
Schwein, Pork (CH)
Wildschwein, Wild boar (EU)
Rind, Beef (IRL)
Reh, Young venison (AT)

Fischdeklaration
Fish origin

Zander, Pike perch (RU)
Felchen, White fish (CH)
Egli (CH)

Unsere Lieferanten sind mindestens FOS und MSC zertifiziert / Our suppliers are at least FOS and MSC certified.

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef Thomas Gassner ausgewählt. Sofern nicht anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
All processed foods are carefully chosen by our head chef Thomas Gassner.
Unless otherwise mentioned we serve meat of Swiss origin.

Unser Service- und Küchenteam gibt Ihnen bezüglich den Fischfanggebieten gerne Auskunft.
Our service and kitchen staff is happy to give you more information about the origin of the fish.

Laktose, Gluten und andere Allergene / Lactose, gluten and other allergens

Zögern Sie nicht, unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit zu informieren. Unsere Küchencrew passt das gewünschte Menü nach Möglichkeit gerne für Sie an oder empfiehlt Ihnen eine Alternative.
Do not hesitate to inform our service staff about your intolerance. Our kitchen crew is, if possible, going to adjust the dishes accordingly or suggest an alternative.

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

Unsere hausgemachte Pasta wird mit Kurkuma gefärbt.
Our homemade pasta is coloured with curcuma.
fruit or 100% natural fruit flesh. All ice creams are made without artificial preservatives and colours.

Dessert | Dessert

Lauwarmer Grand Cru Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtherz und Vanille Eis (Geniessen Sie 10 Minuten Vorfreude!) **11.50**

Warm Grand cru chocolate tart with a passion fruit heart and vanilla ice cream (enjoy 10 minutes' anticipation).

APART Parfait mit lauwarmen Zwetschgen und Mandel Brandy Snap **9.50**

APART Parfait with warm plums and almond brandy snap

Hausgemachtes Eis und Sorbets / Homemade ice cream and sorbets

Eis-Aromen / ice cream flavours pro Kugel **3.50**
Schokolade / chocolate per scoop

Vanille / vanilla

Zimt / cinnamon

Snickers® / Snickers®

Kaffee / coffee

Sorbet-Aromen / sorbet flavours

Zwetschgen / plums

Mango / mango

Erdbeer-Kaffirlimette / strawberry kaffir lime

Kalamansi / kalamansi

Apfel / apple

Unsere beliebten Brüsseler Waffeln

Our popular Brussels waffles



Wir servieren unseren Klassiker der belgischen Wochen nun ganzjährig
We serve our popular Brussels waffles from the Belgian weeks now all year round



... mit Puderzucker
... with icing sugar

10.00



... mit saisonalen Früchten und Rahm
... with seasonal fruits and cream

15.00



... mit Schoggisauce und einer
Kugel Vanilleeis
... with chocolate sauce and a scoop of
vanilla ice cream

16.00

Unsere hausgemachten Gelati werden mit pasteurisierter Milch/Rahm zubereitet. Die Sorbets enthalten keine Milchprodukte. Für unsere Fruchtarten verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch. Alle Gelati werden ohne künstliche Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe hergestellt.

Our homemade ice cream is prepared with pasteurised milk and cream. Sorbets do not contain dairy products. We only use fresh fruit or 100% natural fruit flesh. All ice creams are made without artificial preservatives and colours.