



## 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

<b>APART Nüsslisalat</b>			14.50
mit knusprigem Landei, Speck und Focaccia-Croûtons			
APART lamb's lettuce salad with a crunchy egg, bacon and focaccia croûtons			
<b>Asiatisches «Swiss Prime Beef» Tatar</b>	Vorspeise	70g	19.50
verfeinert mit Chili, Koriander und Zitronengras	Hauptgang	140g	31.50
dazu Toast und Butter			
Beefsteak tatar «Asian style» with chili, coriander and lemon grass, served with toast and butter			
<b>Gemischter Salat</b> (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)			
<b>Grüner Blattsalat</b> (Haus-, French- oder Italian-Dressing)			8.50
Small leaf salad with choice of dressing (APART-, French-, or Italian dressing)			

## Suppen / Soups

<b>Kürbis Allerlei</b>			12.50
mit Lollipop, Chutney, karamellisierten Kernen und Kernöl			
Pumpkin potpourri with lollipop, chutney, caramelized seeds and pumpkin seed oil			

## Hausgemachte «Classic Ravioli» Chef's homemade «Classic Ravioli»

<b>Brasato-Ravioli</b>	Vorspeise		21.50
mit «Belper Knolle», Barolojus und Federkohl	Hauptgang		28.00
Brasato ravioli with «Belper Knolle» cheese, barolojus and kale			

## A PART Vegetarisch / Vegetarian

<b>Wilderei</b>	29.00
Ein Ensemble der besten Wildbeilagen Spätzli, Semmelknödel-Steinpilz-Cupcake, Rotkraut, Marroni und weiteren Köstlichkeiten Selection of the best game side dishes: Spaetzle, bread dumpling porcini cupcake, red cabbage, sweet chestnuts and more delicacies	

## A PART Fisch / Fish

<b>Knusper Scholle</b>	34.00
mit Randen-Humus, Tamarinde, Miso-Dip und gefüllte Peperoni Crispy plaice served with beetroot humus, tamarind, miso dip and filled pepper	

## A PART Klassiker / Classics

<b>Entrecôte vom Rind</b>	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		
<b>Club-Sandwich</b> serviert mit Pommes Frites oder Salat		25.50
Toast, knusprige Pouletbrust, Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, Tomate Chicken club sandwich: Toast, crispy chicken breast, salad, bacon, fried egg and tomato		
<b>APART Cordon bleu</b> vom Schwein		35.00
mit Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Gemüse Cordon bleu (pork) with French fries, homemade ketchup and vegetables		
<b>Duo vom Reh</b> herbstlich garniert		44.00
Rehrücken im Brotmantel und Rehpfeffer, Spätzli und Preiselbeeren Duo of young venison: Saddle of venison in a bread crust and jugged venison with Spaetzle and cranberries		

## A PART Crazy Burgers / Crazy Burgers

<p><b>APART Büffelburger</b> mit knusprigen Rösti Frites oder Pommes Frites, Focaccia-Brot, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Eisbergsalat, Speck und Greyerzer-Käse</p> <p>Buffalo burger APART style with Rösti fries or french fries, tomatoes, onions, cucumber, iceberg lettuce, bacon and Greyerzer cheese</p>	30.50
<p><b>Alpen Burger</b> mit knusprigen Rösti Frites oder Pommes Frites, Rustico Burger-Brot, Rindfleisch, Raclette- und Bergkäse, Coleslaw Salat, Speck und karamellisierten Zwiebeln</p> <p>Alps burger with Rösti fries or french fries, rustico burger bread, raclette and mountain cheese, Coleslaw salad, bacon and caramelised onions</p>	26.00
<p><b>Chicken Burger</b> mit knusprigen Rösti Frites oder Pommes Frites, Maisbrot, Pouletbrust, Speck, Guacamole, Nachos, Cheddar, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat</p> <p>Chicken burger with Rösti fries or french fries, corn bread, chicken breast, bacon, guacamole, nachos, cheddar cheese, tomatoes, cucumber and iceberg lettuce</p>	24.00
<p><b>Vegan Burger (glutenfrei)</b> mit knusprigen Rösti Frites oder Pommes Frites, hausgemachten Brot, Falafel, Papaya, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat</p> <p>Vegan with Rösti fries or french fries, homemade bread, falafel, papaya, onions, tomatoes, cucumber and iceberg lettuce</p>	23.00

## Unser ganz spezielles Angebot / Our special offer

Erhältlich auf Vorbestellung

Available if ordered in advance

<p><b>800g bestes Rinderfilet am Stück im Kräuter- und Brotmantel</b></p> <p>Ganz langsam gegart und am Tisch tranchiert. Serviert in zwei Gängen: einmal mit Bratkartoffeln und einmal mit Prosecco-Risotto sowie buntem, saisonalem Gemüse.</p> <p>800g beef filet, served in two courses with fried potatoes and Prosecco risotto</p>	198.00
--	--------

Für 2 bis 6 Personen

For 2 to 6 people

Fleischdeklaration  
Meat origin

Poulet, Chicken (CH,  
Büffel, Buffalo (CH)  
Rind, Beef (CH, IRL)  
Schwein, Pork (CH)  
Reh, Young venison (AT)

Fischdeklaration  
Fish origin

Scholle, Plaice (CN, FAO67)

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.