



The Flammkueche

Flammenkuchen

Flammekueche traditional - Tradizionale Flammenkuchen (bacon)	9,50
Flammekueche with Cheese (bacon, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen con Formaggio</i>	
Flammekueche with Mushrooms (Bacon, Mushrooms, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen con Fungi (Paris Fungi, emmental)</i>	
Flammekueche with Goat Cheese and Herbs	9,90
<i>Flammenkuchen con Formaggio di capra ed erbe</i>	
Flammekueche with Ribeaupierre Cheese (Bacon, Alsatian Cheese)	9,90
<i>Flammenkuchen con «Ribeaupierre» Formaggio</i>	
Flammekueche «Tatin» (caramelized apples)	9,90
<i>Flammekueche «Tatin» (mele caramellate)</i>	
Half-Flammkueche to choice	5,10
<i>Mezza-Flammkuechen a scelta</i>	

The «Poêlées de Ræsti»

Foods made with sliced potatoes with bacon,
cooked in a cast iron pot.

Alimenti a base di patate a fette di pancetta, cotto in una pentola di ghisa.

Vegetarian	15,60
<i>mixed vegetables, lightly creamed, Emmental verdure miste alla leggera crema, emmental</i>	
Monsieur Seguin	15,60
<i>goat cheese, ham, mushrooms, cream formaggio di capra, prosciutto, funghi, panna</i>	
Dauphin	15,60
<i>salmon, Swiss cheese, horseradish cream, with or without bacon salmone, pomodori, formaggio svizzero, crema di rafano, con o senza pancetta</i>	
Campagnard	15,60
<i>egg, Swiss cheese, bacon, cream uovo, formaggio svizzero, pancetta, panna</i>	

Rates in Euros, all taxes and service included