

En Guete

Guten Appetit

Enjoy your meal

Bon appétit

Bun appetit

Buon appetito

Buen provecho

Bom proveito

An Guadn

Eet smakelijk

Smaklig måltid

请享用。

Καλή όρεξη

Nikmati hidangan anda

Jó étvágyat!

頂きます



Menu A PART

APART Fischstäbli

Gurke | Chili-Mayonnaise | Kaffir-Limette | Koriander | Radieschen

APART fish sticks | chili mayonnaise | cucumbers | kaffir lime | coriander | rasish

Oder / or

Fondue Ravioli

Brotflocken | Morchelschaum | Nashi-Birne

Fondue ravioli | bread flakes | morel foam | Nashi pear

Maronischaumsüppchen

Geräucherte Entenbrust | Chili-Zimt-Croûtons

Maroni foam soup | smoked duck breast | chili cinnamon croutons

Oder / or

Rieslingschaumsuppe

Rauchforellen-Crostini | Cipolotti | Schnittlauch

Riesling soup | smoke trout crostini | cipolotti | chives

Jakobsmuscheln

Kräutersalat | violette Kartoffeln | Chimichurri | Enoki-Pilze

Scallps | herbs salad | violet potatoes | chimichurri | enoki mushrooms

Oder / or

Omas Surf and Turf

Hackbraten | Black Tiger Krevetten | Kartoffelgratin | Krustentiersauce

Grandma's surf and turf | meatloaf | black tiger shrimps | potato gratin | crustacean sauce

Wählen Sie zwei Dessert-Gläschen – klein aber fein!

Grand Cru Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz (Geniessen Sie 10 Minuten Vorfreude!) |

Crema catalana | Topfenmousse mit exotischen Früchten | Mokka-Eis-Soufflé mit

Mandarinen-Kompott | «Crema Fritta» mit Sauerkirschen

Choose two of these delicious desserts: Grand cru chocolate tart | Crema catalana | Curd mousse with exotic fruits | Mocha ice soufflé with mandarine compote | Crema fritta with sour cherries

Menü mit 4 Gängen / four courses

81.00

Menü mit 3 Gängen / three courses

63.00

Vorspeisen / Starters

Dreierlei Blumenkohl mit Safran, Focaccia, Petersilie Panna cotta, Wan Tan und Süppchen Three styles of cauliflower with saffron, Focaccia and parsley Panna cotta, Wan Tan and soup	17.50
APART «Fischstäbli» mit Chili-Mayonnaise Gurken, Kaffir-Limette, Koriander und Radieschen APART fish sticks with chili mayonnaise, cucumbers, kaffir lime, coriander and radish	19.50
Caesar-Eisbergsalat , gebackene «Sot-l'y laisse» vom Geflügel (FRA) mit Speck und rassigem Parmesandressing Caesar salad with lettuce, chicken, bacon and Parmesan dressing	19.50
Asiatisches «Swiss Prime Beef» Tatar verfeinert mit Chili, Koriander und Zitronengras dazu Toast und Butter Beefsteak tatar «Asian style» with chili, coriander and lemon grass, served with toast and butter	Vorspeise 70g 19.50 Hauptgang 140g 31.50
Gemischter Salat (Haus-, French- oder Italian-Dressing) mit Gurken, Tomaten, Mais und Blattsalat Mixed seasonal salad with cucumbers, tomatoes, corn and leaf salad Choice of dressing (APART-, French-, or Italian dressing)	10.50
Grüner Blattsalat (Haus-, French- oder Italian-Dressing) Small leaf salad with choice of dressing (APART-, French-, or Italian dressing)	8.50

Suppen / Soups

Maronischaumsüppchen mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croûtons Maroni foam soup with smoked duck breast and chili cinnamon croutons	12.50
Rieslingschaumsuppe mit Rauchforellen-Crostini, Cipolotti und Schnittlauch Riesling soup with smoked trout crostini, cipolotti and chives	11.50

Hausgemachte «classic Ravioli» und Pasta Chef's homemade «classic Ravioli» and Pasta

Fondue Ravioli mit Morchelschaum, Brotflocken und gebratene Nashi-Birne	Vorspeise Hauptgang	22.50 30.00
Fondue ravioli with morel foam, bread flakes and fried Nashi pear		
«Tex-Mex-Torchietti» mit Poulet-Bolognese Avocado, Salsa, Nachos, Cheddar-Espuma	Vorspeise Hauptgang	18.50 26.00
«Tex Mex Torchietti» with chicken bolognese, avocado, salsa nachos and cheddar espuma		

A PART Vegetarisch / Vegetarian

Pakoros (Gemüsebällchen im Kichererbsenteigmantel) mit Kichererbsen, Kartoffeln, Käse dazu Dattel-Kokos-Chutney, Curry-Joghurt und indischer Linsensalat		29.00
Pakoros – vegetables in a chick pea pastry crust with chick peas, potatoes and cheese, served with date coconut chutney, curry yoghurt and Indian lentils salad.		

A PART Fisch / Fish

Jakobsmuscheln mit Kräutersalat Violette Kartoffeln, Enoki-Pilze und Chimichurri		35.00
Scallops with herbs salad, violet potatoes, enoki mushrooms and chimichurri		
Fish & Chips «Chef Style» in der Kräuterpanade Hausgemachte Fischknusperli mit Pommes Chips, Wasabi-Tatar, Ryu und Essig im Zerstäuber		31.00
Fish & Chips «Chef Style» with chips, wasabi tatar, ryu and vinegar		

Fleisch / Meat

Brasato al Merlot vom Rind mit Speck	36.00
Rote Tessiner Polenta und farbiges Ofen-Karottengemüse Brasato al Merlot (braised beef) with bacon, red polenta from Ticino and colourful carrots from the oven	
Rund um Mais	32.00
Maispouletbrust, farbiges Gemüse, Waffeln und Popcorn It is all about corn: Corn-fed chicken breast, colourful vegetables, waffles and popcorn	
«Omas Surf and Turf» mit Kartoffelgratin	34.00
Hackbraten und Black Tiger-Krevetten mit Krustentiersauce Grandma's surf and turf with potato gratin Meatloaf and black tiger shrimps with crustacean sauce	

A PART Klassiker / Classics

Entrecôte vom Rind	160g	36.00
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		29.50
Buffalo burger APART style with potato sticks, tomatoes, onions, bacon and Greyerzer cheese		
Bagel Club-Sandwich «Mexican Poulet Style»		32.00
mit Philadelphia-Guacamole, Kartoffelsticks, Speck und Salat Bagel club sandwich «Mexican chicken style» with Philadelphia guacamole, potato sticks, bacon and salad		
APART Cordon bleu vom Schwein		34.00
mit Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Gemüse Cordon bleu (pork) with French fries, homemade ketchup and vegetables		

Unser ganz spezielles Angebot / Our special offer

Erhältlich auf Vorbestellung

Available if ordered in advance

800g bestes Rinderfilet am Stück im Kräuter- und Brotmantel 198.00

Ganz langsam gegart und am Tisch tranchiert.

Serviert in zwei Gängen: einmal mit Bratkartoffeln und einmal mit Prosecco-Risotto sowie buntem, saisonalem Gemüse.

800g beef filet, served in two courses with fried potatoes and Prosecco risotto

Für 2 bis 6 Personen

For 2 to 6 people

Fleischdeklaration
Meat origin

Maispoulet, Corn-fed chicken (F)
Poulet, Chicken (CH, PL)
Büffel, Buffalo (CH)
Schwein, Pork (CH)
Rind, Beef (CH, IRL)

Fischdeklaration
Fish origin

Jakobsmuschel, Scallop (FAO 61 US, MSC)
Wolfsbarsch, Sea bass (FAO 37)
Felchen, White fish (CH)
Egli (CH)

Laktoseintoleranz oder Zöliakie? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

Lactose intolerance or coeliac disease? Our service staff is pleased to help you.

Unsere hausgemachte Pasta wird mit Kurkuma gefärbt.

Our homemade pasta is coloured with curcuma.

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.

*kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*may be produced with the help of hormones, antibiotics and/or other antimicrobial performance-enhancing substances.

Dessert / Dessert

Stellen Sie Ihre Dessert-Gläschen selber zusammen!	1 St. (1 pc)	6.50
Probieren Sie 1, 2 oder 3 - alle klein aber fein!	2 St. (2 pcs)	11.00
Arrange your own dessert from this selection of tempting treats.	3 St. (3 pcs)	15.00

Grand Cru Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht- Herz
(Geniessen Sie 10 Minuten Vorfreude!)

Tipp: Geniessen Sie den Schokoladenkuchen zusammen
mit einer Kugel Vanilleeis (CHF 3.50).

Grand cru chocolate tart (enjoy 10 minutes' anticipation).

Tip: Enjoy the chocolate tart with a scoop of vanilla ice cream on the side (CHF 3.50)

Crema catalana

Crema catalana

Topfenmousse mit exotischen Früchten

Curd mousse with exotic fruits

Mokka-Eis-Soufflé mit Mandarinen-Kompott

Mocha ice soufflé with mandarine compote

«Crema Fritta» mit Sauerkirschen

Crema fritta with sour cherries

Hausgemachtes Eis und Sorbets / Homemade ice cream and sorbets

Eis-Aromen / ice cream flavours	pro Kugel	3.50
Schokolade / chocolate	per scoop	
Vanille / vanilla		
Kokos-Thaibasilikum / coconut and thai basil		
Buttermilch / butter milk		
Kaffee / coffee		

Sorbet-Aromen / sorbet flavours

Campari-Orange/ Campari orange

Mango / mango

Erdbeer-Kaffirlimette / strawberry kaffir lime

Glühwein / glühwein (mulled wine)

Weisse Schokolade / white chocolate

Coupes / Ice cream sundaes



Coupe Nesselrode

A PART of autumn

10.50

Vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Rahm
Sweet chestnut purée, vanilla ice cream, meringue and whipped cream



Sweet Baby

A PART of dreaming

9.50

Buttermilcheis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Meringue, Browniescrumble, feine Schokoladensauce und Rahm
Butter milk ice cream, vanilla ice cream, chocolate ice cream meringue, brownies, chocolate sauce and cream



Kaffee Power

A PART of coffee power

10.50

Frisch gebrühter Ristretto, verrührt mit Kaffee-Eis, Zuger Kirsch und Rahm
Freshly brewed ristretto, coffee ice cream, Zuger kirsch and cream



Fruit Energy

A PART of exotic

9.50

Campari-, Orange-, Mango- und Erdbeer-Kaffir limetteneis mit frischen Früchten, Passoa und Minzpesto
Campari, orange, mango and strawberry kaffir lime ice cream with fresh fruits, Passoa and mint pesto

Unsere hausgemachten Gelati werden mit pasteurisierter Milch/Rahm zubereitet. Die Sorbets enthalten keine Milchprodukte. Für unsere Fruchtsorten 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.