





SALATE

Salatschüssel vom Chef

✓ 12.00

Blattsalate, Kürbis, Croûtons, Trauben, jeder weitere Teller +7.00

Honig-Nüsse, hausgemachte Focaccia

Salatschüssel

10.00

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Focaccia jeder weitere Teller +7.00

SUPPE

Frische Suppe 15.00

«äs het so lang's het» mit hausgemachtem Focaccia

SPEZIALITÄTEN

Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl

Orknei Lachs Sashimi 19.00

Schottischer Lachs mit Soja, Sesam, Nussbutter

Beef Tatar80g/21.00Black Angus Beef, Butter, Wurzelbrot, hausgemachtes Mango-Tabasco160g/36.00

mit Trüffelöl/+6.00

DANYS Vorspeiseplatte ab 2 Personen pro Person / 19.50

Chef Salat, Bruschetta, Suppe, Lachs, Frühlingsrollen

Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN



FLEISCH VOM REIFESCHRANK

Wählen Sie sich ein Stück Fleisch in unserem Reifeschrank

pro 100g/ab 10.00

aus, jenes wird auf dem Green-Egg-Grill grilliert, mit

verschiedenen Saucen und ihrer Wunschbeilage serviert.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne die ausgewählten Fleischstücke tranchiert auf einer Platte zum Teilen.

Beilagen:

Pommes	6.00
Polenta «Bramata»	7.00
Weissweinrisotto	7.00
Stampf mit Trüffelöl	7.00
Grillgemüse	6.00
Grilltomate	5.00

Vegi-Teller ₩

Stellen Sie sich aus den oben erwähnten Beilagen ein Vegi-Teller zusammen. Teller à 3 Beilagen / 23.00

HAUSGEMACHTE BURGER

Mohnbrot, Rindfleisch, Tomaten-Relish, Aioli, Salat, Zwiebeln, Cornichons und Pommes 180g/25.00

Vegi-Burger ₩

Mohnbrot, Kichererbsen-Randen-Patti, Tomaten-Relish, Aioli, Salat, Zwiebeln, Cornichons und Pommes 150g/24.00

Zusätzlich auf Wunsch:

Speckstreifen + CHF 3.00
Bergkäse aus Grengiols + CHF 3.00

Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUSSPEZIALITÄTEN



SPAGHETTI

Napoli ✓ Tomatensauce	18.00
Bolognaise Rindfleisch	23.00
Verdure Gemüsewürfel, Zwiebeln und Knoblauch	24.00
KÄSESCHNITTEN	
DANYS Schinken, Hauswurst, gebratene Zwiebeln	23.00
Louis Schinken, Spiegelei	20.50
Hawaii Schinken, Ananas	20.50
Nature ₩	20.00
CHILI CON CARNE	
Rassiges Chili mit Reis, Brot und einem Shot Tequila	32.00

Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



FONDUE

Käsefondue nach Hausart ₩ ab 2 Personen

pro Person / 28.00

FONDUE CHINOISE

nur im Winter erhältlich, auf Voranmeldung, ab 2 Personen

pro Person / 43.00

Im Voraus geniessen Sie ein Gemüsedip

Anschliessend wird Rinds-, Schweine- und Pouletfleisch, Reis, Pommes, Früchte und hausgemachte Saucen serviert pro Person 200g*

Zum Abschluss eine feine Sherrysuppe

*Auf Wunsch dürfen Sie gerne die drei Fleischsorten nachbestellen pro 100g/12.00

Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



DESSERTS

Nutella-Flammkuchen Warmer Flammkuchenboden bestrichen mit Nutella	8.50
Heisse Schoggilava mit Erdbeer- oder Vanilleglace	14.00
Luftige Crema Zitronen- und Orangenaroma	12.00
DANYS-Dessert Vanilleglace mit 12-jährigem Aceto Balsamico aus Modena	12.00
Dänemark Vanilleglace, heisse Schokoladensauce, Rahm	Mini / 7.50 Gross / 11.00
Bananasplit Vanilleglace, Banane, heisse Schokoladensauce, Rahm	Mini / 8.00 Gross / 11.00
Glacesorten Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Oreo, Smarties, Blutorangensorbet, Zitronensorbet	pro Kugel / 3.50 mit Rahm / +1.50
Affogato Espresso mit Vanilleglace	8.00
Petit Plaisir Espresso mit einer Kugel Glace nach Wahl	8.00
Sorbets mit Schuss 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Schuss	9.00

Wir kochen mit Liebe – und Liebe braucht Zeit. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.