

Allegra

Herzlich willkommen in der PRIVÀ
Gastronomia

Erleben Sie gesellige Stunden mit angeregten Gesprächen und geniessen Sie die Köstlichkeiten des Hauses im gemütlichen Ambiente.

Ihre Gastgeberin

Corina Renggli - Rageth
und unser gesamtes Team

Zum Einstimmen

Starters

Bunter Blattsalat | Gemüse | Nüsse

Mixed leaf salad | vegetables | nuts

Wahlweise mit Hausdressing | Thymian - Ahorndressing ✓

optional with house dressing | thyme - maple dressing

11

Caesar Salat | Speck | Parmesan | Croutons

Caesar salad | bacon | parmesan | croutons

mit Poulet | with chicken

19 / 24

Tuna Tataki | Quinoa | schwarze Knoblauchmayo | Kresse

Tuna tataki | quinoa | black garlic mayo | cress

24

Handgeschnittenes Rindstatar | Toast

Hand-cut beef tartare | toast

wahlweise Whisky / Cognac

optional whisky / cognac

23 / 29

4 / 6

Süßmais Suppe ✓ / mit Pouletspiessli

Sweet corn soup ✓ / with chicken spit

13 / 16

✓ Vegan

Wilde Zeiten

Autumn Suggestions

Salatbowle Kürbis Cranberries Eierschwämmli ✓ / mit Hirschsalsiz Salad bowl pumpkin cranberries chanterelles ✓ / with venison dried meat wahlweise mit Hausdressing Thymian-Ahorndressing ✓ optional with house dressing thyme-maple dressing	21 / 25
Pilzessenz Gemüsejuliennes Mushroom essence vegetable julienne	13
Hirschpfeffer Spätzli Rotkraut Marroni Rotweinbirne Venison stew spaetzle red cabbage chestnuts red wine pear	38
Wildravioli leichte Rahmsauce Preiselbeeren Rucola Wild ravioli light cream sauce cranberries arugula	29
Rehschnitzel Jus Spätzli Rotkraut Marroni Venison escalope jus spaetzle red cabbage chestnuts	42
Herbstteller Spätzli Rotkraut Marroni Eierschwämmli Rosenkohl Birne Autumn plate spaetzle red cabbage chestnuts chanterelles brussels sprouts pear	26
Rehrücken Spätzli Knödel Rotkraut Marroni Rosenkohl Rotweinbirne Saddle of venison Spaetzle dumplings red cabbage chestnuts brussels sprouts red wine pear ab 2 Personen min. 2 people	56 p.P.

Herzhaftes

Maincourse

Linguine Sommertrüffel Weisswein Cipolotti ✓ Linguine summer truffles white wine spring onions ✓	24
Poulet Lollipops Venerereis Zuckerschoten Marsala Jus Chicken lollipops venere rice sugar snap peas marsala jus	34
Allegra Burger Pommes frites Allegra Burger french fries	29
Kalbs Cordon Bleu Land-Rauchschinken Bergkäse Pommes frites Gemüse Veal Cordon Bleu smoked farmer's ham alpine cheese french fries vegetables	48
Rindsentrecôte „Café de Paris“ Pommes frites Gemüse Beef entrecôte „Café de Paris“ french fries vegetables	54
Couscous Burger schwarze Knoblauchmayo Baumnuss-Crunch Süsskartoffel Pommes ✓ Couscous Burger black garlic mayo walnut crunch sweet fries ✓	29

✓ Vegan

Fondue Chinoise

auf Vorbestellung / on pre-order

Fondue Chinoise | verschiedene Fleischsorten | Beilagen | Saucen

54

ab 2 Personen

Supplement CHF 14

Fondue Chinoise | variety of meat | side dishes | sauces

min. 2 persons

Supplement CHF 14

Knuspriges aus dem Ofen

auf Out of the oven

Pizza Margherita Tomaten Mozzarella Basilikum	19
Pizza Margherita tomatoes mozzarella basil	
Pizza Prosciutto Tomaten Mozzarella Schinken Oregano	22
Pizza Prosciutto tomatoes mozzarella ham oregano	
Pizza Diavolo Tomaten Mozzarella Chili Zwiebeln scharfe Salami Oregano	23
Pizza Diavolo tomatoes mozzarella chili onions spicy salami oregano	
Pizza Hawaii Tomaten Mozzarella Schinken Ananas Oregano	24
Pizza Hawaii tomatoes mozzarella ham pineapple oregano	
Pizza Quattro Formaggi Tomaten Mozzarella Gorgonzola Padano Bergkäse Oregano	24
Pizza Quattro Formaggi tomatoes mozzarella gorgonzola padano alpine cheese oregano	
Pizza Vegetariana Tomaten Mozzarella Aubergine Spinat Zucchini Oregano	22
Pizza Vegetariana tomatoes mozzarella eggplant spinach zucchini oregano	
Pizza Corina Tomaten Mozzarella Hollandaise Spinat Knoblauch Oregano	24
Pizza Corina tomatoes mozzarella hollandaise spinach garlic oregano	
Pizza Dolce Vita Tomaten Mozzarella Rucola Rohschinken Padano-Splitter Oregano	29
Pizza Dolce Vita tomatoes mozzarella arugula cured ham padano slices oregano	

Flammkuchen

Tarte Flambée

Elsässer Flammkuchen

Speck | Zwiebeln

19

Alsatian Tarte Flambée

Bacon | onions

Mediterraner Flammkuchen

Getrockneten Tomaten | Feta | Oliven | Zwiebeln | Rucola

21

Mediterranean Tarte Flambée

Dried tomatoes | feta cheese | olives | onions | arugula

Carpaccio Flammkuchen

Rindfleischstreifen | Cherrytomaten | Zwiebeln | Padano

24

Carpaccio Tarte Flambée

Sliced beef | cherry tomatoes | onions | padano

Vegetarischer Flammkuchen

Spinat | Zwiebeln | Cherrytomaten | Zucchini | Tomaten | Auberginen

19

Vegetarian Tarte Flambée

Spinach | onions | cherry tomatoes | zucchini | tomatoes | eggplants

Süsser Schluss

Sweets

Hausgemachtes Tiramisù Home made Tiramisù	13
Schoggi Küachli flüssiger Kern Vanille Glace Rahm Chocolate cake liquid core vanilla ice cream whipped cream	13
Erdbeermousse Basilikum rosa Pfeffer Panko-Crunch ✓ Vegan Strawberry mousse Grison strawberry's basil pink pepper panko - crunch ✓	13
Coupe Nesselrode Sundae "Nesselrode" vanilla ice cream sweet chestnut puree meringue whipped cream	12
Vermicelles Rahm Meringues Sweet chestnut puree whipped cream meringues	12
Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott Sliced pancake plum compote	11 / 18

Dessert mal anders - After dinner cocktail

Espresso Martini Vodka Espresso Kaffee Likör Zuckersirup	16
Strawberries & Cream Gin Erdbeere Zuckersirup Rahm Schoggi-Topping	16

Gelati

Ice Cream

Chocolate | Vanille | Walnuss | Karamell | Café | Erdbeere | Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht – Ananas

Chocolate | Vanilla | Walnut | Caramel | Café | Strawberry | Lemon | Raspberry | Passion fruit – pineapple

pro Kugel 3.50

per scoop

mit Rahm 1.50

with whipped cream

Choco Lover 11

Schoggi Glace | Himbeer Sorbet | saisonale Beeren/Früchte

Maple Walnut 11

Walnuss und Vanille Glace | karamellisierte Walnüsse | Rahm

Dänemark 11

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm

Caramello 11

Karamel Glace | Karamelsauce | Rahm

Bailey`s Kaffee und Vanille Glace Bailey`s Rahm	12
Eiskaffee Hausgemacht Kaffee und Vanille Glace Kaffee Rahm	10.50
Coffee Time Eine Kugel nach Wahl Espresso	6.80
Trio de Sorbets ✓ Zitronen Sorbet Himbeer Sorbet Passionsfrucht - Ananas Sorbet	11
Red Fire ✓ Himbeer Sorbet Prosecco	10.50
Colonel ✓ Zitronen Sorbet Vodka	10.50
Frappé Glace nach Wahl Milch	8.50
Kid's Frappé Glace nach Wahl Milch	5.50
Kid's Dream Glace nach Wahl Smarties Waffel	5.50

✓Vegan

Bei Fragen oder Anmerkungen zu Allergenen, bitten wir Sie sich direkt bei unserem Service Personal zu melden - gerne informieren wir Sie.
Für unsere Saucen und Suppen verwenden wir ausschliesslich glutenfreie Bindemittel.

If you have any questions or comments regarding allergies, we ask you to contact our service staff directly - we are happy to inform you.
We only use gluten-free binders for our sauces and soups.

Deklaration / Declaration

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Rind / Beef

Schweiz, Uruguay, Paraguay / Switzerland, Uruguay, Paraguay

Geflügel / Chicken

Schweiz / Switzerland

Wild / wild

Deutschland / Germany

Schalentiere / Shellfish

Vietnam (ASC)