











Asiatische und Westliche Küche



Vorspeisen und Nebengerichte

 Edamame - das Glück aus der Schote <i>Kleines Häppchen als Vorspeise: Grüne Sojabohnen</i>	6.50
 Springrolls <i>Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce</i>	8.50
Gyoza <i>Teigtaschen gefüllt mit Crevetten oder Poulet</i>	8.50
Panierte Garnelen <i>mit süss-scharfer Sauce</i>	9.50
Poulet Satay <i>Köstliche Poulet-Satay Spiesse mit süss-scharfer Sauce</i>	12.50
 Bruschetta alle casalinga <i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl</i>	11.50
 Queso Manchego <i>Spanischer Schafskäse</i>	12.50
Carpaccio di Tonno piccolo / grande <i>Thon-Carpaccio mit Rucola, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl</i>	18.00 / 25.50
Carpaccio di manzo piccolo / grande <i>Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben</i>	18.00 / 25.50
Asian Tapas <i>Papaya Salat, Gyoza Poulet, Frühlingsrolle und Poulet Satay</i>	20.50

Suppen und Salate

 Miso Tofu <i>Suppe mit Tofu, Wakame und Frühlingszwiebeln</i>	6.50
 Minestrone (Hausgemacht) <i>mit frischem Gemüse</i>	11.50
Gulaschsuppe (Hausgemacht) <i>mit Rindfleisch und frischem Gemüse</i>	12.50
 Papaya Salat <i>knackige grüne Papaya mit süss-säuerlicher Vinaigrette und einer guten Prise Schärfe</i>	13.50
 Insalata Caprese <i>mit Mozzarelline, Tomaten, Olivenöl und frischer Basilikum</i>	14.50
Mediterraner Salat <i>mit Tomaten, Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl</i>	17.50
Miso Shake <i>Pikante Lachssuppe mit Gemüse und Reis</i>	17.50
 Grüner Salat	7.50
 Gemischter Salat	8.50
Nüsslersalat mit Ei oder / und Speck	9.50
Grosser Salatteller mit Ei oder Thon	17.00


Noodles und Pasta




Udon (breite Weizennudeln)

oder Ramen (dünne gekräuselte Weizennudeln)
im Wok gebraten

oder in Miso Suppe gegart
serviert mit frischem Gemüse

Wähle für dein Gericht aus zwischen:

 Tofu	22.00
Poulet	24.00
Ente	25.00
Crevetten und Tintenfisch	26.00
Rind	27.00

 Spaghetti Napoli <i>mit Tomatensauce</i>	17.00
Spaghetti Bolognese <i>mit würziger Fleischsauce</i>	19.50
 Spaghetti Genovese <i>mit frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Tomatenwürfel</i>	20.50
Spaghetti alla carbonara <i>mit Pancetta Speck-Würfelchen, Eigelb und Rahm</i>	21.50
Spaghetti imperiale <i>mit Riesencrevetten, frischen Tomatenwürfel und Basilikum</i>	23.50
Spaghetti Vongole <i>mit Miesmuscheln</i>	26.00
Rigatoni all'arrabbiata <i>mit pikanter Tomatensauce (scharf)</i>	19.50
Rigatoni alla fiamma <i>mit flambierten Rindsfleischwürfel Pilzen, Peperoni, Tomaten, Paprika und Rahm</i>	23.50
Tortellini alla panna <i>mit Fleischfüllung serviert mit Rahmsauce</i>	23.50
 Gnocchi al gorgonzola <i>mit Gorgonzola und Rahm im Ofen überbacken</i>	20.50

Burger

Treff Burger mit Rind (200 g) und Pommes Frites	24.50
Cheese Burger mit Rind (200 g), Käse und Pommes Frites	26.50
Hot Treff Burger mit Rind (200 g), Speck und Pommes Frites mit Salat oder extra Pommes Frites (+ 5.00) extra Käse oder extra Speck (+ 3.00) und extra Fleisch (+ 10.00)	28.50

Kinder

Spaghetti Napoli, Bolognese, Genovese oder carbonara	11.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.50
Pommes Frites mit einer hausgemachter Kräuter- und Gewürzmischung	7.50
Schatztruhe mit Vanille und Choco Glace	4.50

Reis und Risotto

Wähle für dein Gericht aus zwischen:

Reis im Wok gebraten

oder

Reis

mit Roter Erdnuss Curry

oder Gelber Curry

mit frischem Gemüse

✓ Tofu	22.00
Poulet	24.00
Ente	25.00
Crevetten und Tintenfisch	26.00
Rind	27.00

✓ Risotto 20.50
mit Pilze oder Gemüse

Paella Valenciana Pro Person 35.00
Valencianische Paella (ab 2 Personen / Wartezeit 30 Minuten)

Specials

Szechuan-Poulet 24.50
Gebratenes Poulet Fleisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Gemüse und Reis

Ginger Beef 29.00
Rindfleisch mit Ingwer, Gemüse und Reis

Gegrilltes Lachs-Steak 29.00
an Teriyaki oder Sweet Hot Chili-Sauce auf Wok Gemüse und Reis

Knusprige Ente 32.50
an Teriyaki oder Sweet Hot Chili-Sauce auf Wok Gemüse und Reis

Treff Fried Chicken (4 Stk.) 24.50
mit Rösti Croquettes und Treff, Curry oder süß-scharfer Sauce
mit Salat (+ 5.00), extra Rösti Croquettes (+3.00) und extra Poulet (+5.00 Pro Stk.)

Saucen:

Beilagen:

Pizza Quattro
Quadratische Pizza mit Mozzarella

Frischkäse,
Pesto,
Rote Curry,
oder Tomaten

Gemüse
oder / und Lachs
oder / und Pilze
oder / und Rohschinken

28.00

Sukiyaki (an Ihrem Tisch zubereitet) Pro Person 66.00
mit hauchdünnem Rinds-Entrecôte, Gemüse, Shiitake und Tofu, dazu Reis

Fleisch

Saucen:

Beilagen:

Lammrückenfilet gebraten
Kalbspann vom Grill
Rindsfilet vom Grill 200 g
US Beef Ribeye 300 g

Kräuterbutter,
Champignon,
Grüner Pfeffer
oder Ingwer

Risotto,
Teigwaren,
Kroketten
oder Pommes Frites

37.00
39.00
43.00
43.00

Pizza

✓ Margherita <i>Mozzarella, Tomaten und Oregano</i>	17.50
Prosciutto und / oder Funghi <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken und Pilze</i>	18.50 / 20.50
✓ Vegetariana <i>Mozzarella, Tomaten, frischem Gemüse, Artischocken und Pilze</i>	20.50
Napoli <i>Mozzarella, Tomaten, Oregano und Sardellen</i>	20.50
Al Tonno <i>Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln</i>	20.50
Contadina <i>Mozzarella, Tomaten, Speck, pikante Salami, Zwiebeln und Knoblauch</i>	20.50
Hawaii <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken und Ananas</i>	20.50
Pizza al salame piccante <i>Mozzarella, Tomaten und pikante Salami</i>	20.50
Pizza calzone <i>Gefüllte Pizza mit Mozzarella, Tomaten, Schinken, Crevetten und Ei</i>	20.50
Marinara <i>Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchte</i>	21.50
Quattro stagioni <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken, Pilze, Artischocken und Oliven</i>	21.50
Pizza del padrone <i>Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini und Parmaschinken</i>	25.50
Treff <i>Mozzarella, Tomaten, Riesencrevetten, Knoblauch und Rucola</i>	25.50

Kleine Pizzen CHF 2.- weniger

Familia (für 3-4 Personen) <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln und Artischocken</i>	52.00
--	-------

Tapas

Chorizo <i>Paprikawurst</i>	9.50
Gambas al Ajillo <i>Garnelen an Knoblauchöl</i>	21.50
Quatro Tapas <i>Gambas, Chorizo, Champignons mit Speck und panierte Crevetten</i>	32.00
Plato de Jamon Serrano (für 2 Personen) <i>Rohschinken, Manchego Käse, Kapern, Rucola, Essiggurken, Oliven und Tomaten</i>	38.00

Sushi à la Carte

✓	Nigiri Inari	mit Reis gefüllte Süssliche Tofutasche	3.50
✓	Nigiri Tamago	Ei-Omelette	3.50
✓	Nigiri Guaca	Avocado	4.00
	Nigiri Unagi	Aal	4.00
	Nigiri Shake	Lachs	4.50
	Nigiri Maguro	Thunfisch	4.50
	Nigiri Ebi	Crevetten	4.50
	Gunkan Tobiko	Rogen von fliegende Fisch	5.00



			2 Stk.	Rolle à 6 Stk.
✓	Oshinko Maki	Gelber Rettich	2.50	7.00
✓	Avos Maki	Avocado	2.50	7.00
✓	Kampyo Maki	Marinierter Kurbis	2.50	7.00
✓	Kappa Maki	Gurke	2.50	7.00
	Shake Maki	Lachs	3.00	8.00
	Tekka Maki	Thunfisch	3.00	8.00
	Shake Guaca Maki	Lachs und Avocado	3.00	8.00
	Ebi Guaca Maki	Crevetten und Avocado	3.50	9.00



			2 Stk.	Rolle à 8 Stk.
✓	Tropical Roll	Omelette, Gurke, Frischkäse und Mango	3.50	13.00
✓	Futomaki Vegi	Gurke, Kurbis, Rettich, Ei und Avocado	4.00	14.00
	Tiger Roll	Mango, Mayonnaise und Crevetten	4.00	14.00
	Thonmousse Roll	Thonmousse, Gurke und Sesam	4.00	14.00
	California Roll	Surimi, Avocado, Mayonnaise und Tobiko	4.00	14.00
	Spicy Tuna	Thunfisch, Gurke, Sesamöl und Chili	4.00	14.00
	Smoked Salmon	Rauchlachs, Gurken und Frischkäse	4.00	14.00
	Rainbow Roll Lachs	Lachs und Avocado	4.50	16.00
	Rainbow Roll Tuna	Thunfisch und Avocado	4.50	16.00
	Rainbow Mango	Lachs, Mango und Avocado	4.50	16.00



Sushi Platte

Maguro Tataki	Leicht angebratener Thunfisch	13.00
Sashimi Ici	Lachs 1 Portion oder Thunfisch 1 Portion	13.00
Sashimi Nhi	Lachs 1 Portion und Thunfisch 1 Portion	24.00
Sashimi Yhong	Lachs 2 Portionen und Thunfisch 2 Portionen	48.00
Zukedon	Sushi Reis mit mariniertem Lachs und Thunfisch	25.00

✓ Tokyo	Nigiri Inari, Nigiri Tamago, Oshinko Maki 2 Stk., Kampyo Maki 2 Stk., Kappa Maki 2 Stk., Tropical Roll 2 Stk. und Futomaki Vegi 2 Stk.	18.00
Okayama	Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Kappa Maki 2 Stk., California Roll 2 Stk. und Rainbow Roll Lachs 2 Stk.	21.00
Sendai	Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Sashimi Lachs 1 Port., Sashimi Thun 1 Port., California Roll 2 Stk. und Rainbow Roll Lachs 2 Stk.	31.00
Nagoya	Nigiri Shake 2 Stk., Nigiri Maguro 2 Stk., Nigiri Ebi 2 Stk., Sashimi Lachs 1 Port., Sashimi Thun 1 Port., Oshinko Maki 2 Stk., Kampyo Maki 2 Stk., Kappa Maki 2 Stk., California Roll 2 Stk. und Rainbow Roll Lachs 2 Stk. (für 2 Personen)	48.00
Osaka	Nigiri Shake 2 Stk., Nigiri Maguro 2 Stk., Nigiri Ebi 2 Stk., Kampyo Maki 2 Stk., Kappa Maki 2 Stk., Thonmousse 2 Stk., Smoked Salmon 2 Stk., Rainbow Roll Lachs 4 Stk., Rainbow Roll Tuna 4 Stk. und California Roll 1 Rolle (für 2-3 Personen)	62.00
✓ Shikoku	Nigiri Inari 2 Stk., Nigiri Tamago 2 Stk., Nigiri Guaca 2 Stk., Oshinko Maki 1 Rolle, Avos Maki 1 Rolle, Kampyo Maki 1 Rolle, Kappa Maki 1 Rolle, Tropical Roll 1 Rolle und Futomaki Vegi 1 Rolle (für 3-4 Personen)	72.00
Kanagawa	Nigiri Unagi 3 Stk., Nigiri Shake 3 Stk., Nigiri Maguro 3 Stk., Nigiri Ebi 3 Stk., Kampyo Maki 2 Stk., Kappa Maki 2 Stk., Tekka Maki 2 Stk., Rainbow Roll Lachs 4 Stk., Rainbow Roll Tuna 4 Stk., Shake Maki 1 Rolle, Futomaki Vegi 1 Rolle, Tiger Roll 1 Rolle und California Roll 1 Rolle (für 4 Personen)	118.00
Yakushima	Nigiri Inari 8 Stk., Nigiri Tamago 8 Stk., Nigiri Unagi 8 Stk., Nigiri Shake 8 Stk., Nigiri Maguro 8 Stk., Nigiri Ebi 8 Stk., Kampyo Maki 1 Rolle, Kappa Maki 1 Rolle, Shake Maki 1 Rolle, Tekka Maki 1 Rolle, Tropical Roll 1 Rolle, Futomaki Vegi 1 Rolle, Tiger Roll 1 Rolle, Thonmousse Roll 1 Rolle, California Roll 1 Rolle, Spicy Tuna 1 Rolle und Smoked Salmon 1 Rolle (für 6-8 Personen)	265.00



Weissweine

	1 dl	75 cl
Bellori Joven 2015 Spanien Rueda DO Bellori 13.5% vol. <i>Strohgelb, mit grünlichem Schimmer. Frische und vielseitige Aromen von exotischen Früchten. Im Mund ist er rund, frisch, sehr fruchtig und lang andauernd. (Verdejo)</i>	4.50	32.00
Roero Arneis 2013 Italien Piemont DOCG Marco Porello 13.0% vol. <i>Hellgelber Farbe; in der Nase verführerische Noten von Akazienblüten und Honig. Ein eleganter und spannungsreicher Wein. (Arneis)</i>	5.50	38.00
Volpe Pasini 2015 Italien Friaul DOC Volpe Pasini 12.0% vol. <i>Helles grüngelb; fruchtig im Bukett mit dezenter Chardonnay-Note, im Gaumen frisch und aromatisch. (Chardonnay)</i>	6.00	44.00
Habla de Ti 2014 Spanien Extremadura VE Habla 13.0% vol. <i>Frisch, kräftig und sehr angenehm mit Aromen von exotischen Früchten. Eine der aromatischsten Sorte auf der Welt, ein moderner Weisswein. (Sauvignon Blanc)</i>	6.50	48.00
Bärner Wy Gutedel 2015 Schweiz Bielersee AOC Krebs 12.5% vol. <i>Duftet in der Nase nach Quitten und Melone; im Gaumen cremig und breit. Ein Wein für Kenner und die, die es werden wollen. (Chasselas)</i>	7.00	52.00

Rosé

Pardevalles 2015 Spanien Tierra de León DO Pardevalles 13.5% vol. <i>Hell leuchtend, rosa Farbe. Im Bouquet Aromen von Erdbeeren und Zitrus. Frisch und kraftvoll mit ein leichtes prickeln auf der Zunge. (Prieto Picudo)</i>	4.50	32.00
Œil-de-Perdrix 2014 Schweiz Neuchatel AOC Cave des Coteaux 13.0% vol. <i>Lachsfarben; verhaltenes Bouquet, rote Beeren, auch leicht grüne Noten. Erfrischender, geschmeidiger Oeil-de-Perdrix. (Pinot Noir)</i>	5.50	38.00

Rotweine

Cutio 2014 Spanien Cariñena DO Cutio 14.0% vol. <i>Schönes Rubinrot. Aromen von Kirschen und Himbeeren mit Noten von Geröstetem und Kakao. Im Mund ist er modern, elegant und fruchtig. (Garnacha)</i>	4.50	32.00
Ontañon Crianza 2011 Spanien Rioja DOCa Ontañon 13.0% vol. <i>Rubinrot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bukett. Fleischig mit Obstfärbung und noble "Crianza". (Garnacha und Tempranillo)</i>	5.50	38.00
Libertà 2013 Italien Toskana IGT Collazzi 13.5% vol. <i>Rubinrote Farbe, Noten von Pflaumen, Heidelbeeren und Veilchen, voller Geschmack mit grosser Ausgewogenheit. (Merlot, Syrah und Sangiovese)</i>	6.00	44.00
Habla del Silencio 2014 Spanien Extremadura VT Habla 14.0% vol. <i>Kirschrot mit violetten Reflexen; Intensive Aromen von Kirschen, Minze und Pfeffer; Frisch mit einer fruchtigen Note. (Syrah, Cabernet Sauvignon und Tempranillo)</i>	6.50	48.00
Bärner Wy 2014 Schweiz Twanner Bielersee AOC Krebs 13.2% vol. <i>Mittleres Rubinrot. Elegant mit schöner Aromatik. Sehr weiche Tanninstruktur. Im Gaumen zeigt sich eine gute Komplexität. (Pinot Noir)</i>	7.50	56.00
Château La Croix 2009 Frankreich St. Emilion AOC La Croix 13.0% vol. <i>Kirschroten Farbe und starken Aromen von roten Früchten. Im Gaumen lecker, ausgewogen und vollmundig. Ein Wein der Freude! (Merlot und Cabernet Franc)</i>	9.00	62.00
Lynus 2013 Spanien Ribera del Duero DO Lynus 14.5% vol. <i>Intensives Herzkirschen-Rot. Ausgeglichen, gut strukturiert, umfassend und grosszügig. Sehr fruchtig mit feinen, zarten, eleganten Tanninen. (Tempranillo)</i>	9.50	68.00

Warme Getränke

Café crème	4.50
Espresso	4.20
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.50
Café Mélange mit Schlagrahm	5.50
Espresso Correto	5.00
Kaffee Fertig oder Baileys	7.50
Latte Macchiato	6.00
Milch heiss/kalt	3.00
Chocolat oder Ovomaltine heiss/kalt	4.50
Chocolat Mélange mit Schlagrahm	5.50

Tee-Spezialitäten

Earl Grey
Himalayan Peak Darjeeling
Jasmine Mist
Green Tea Passion
Verbena Mint
Ginger Twist
Chamomile Citron
Mint Melange
Orchid Oolong

Alle unsere Tees sind organisch

Tasse	4.50
Portion	6.00

Mineral

		30 cl	33 cl	50 cl	75cl
Valser mit Kohlensäure	Flasche		4.80	6.50	8.50
Valser ohne Kohlensäure	Flasche		4.50	6.20	8.00
Rhazünzer mit Kohlensäure	offen	4.00			6.00
Cola / Citro / Ice Tee	offen	4.00			6.00

Ananas / Orangensaft	30 cl	offen		4.50
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	offen		6.00

Coca Cola / Light / Zero	33 cl	Flasche		5.20
Fanta Orange	33 cl	Flasche		5.20
Rivella Grün / Blau / Rot	33 cl	Flasche		5.20
Apfelschorle	33 cl	Flasche		5.20
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	Flasche		4.80
Michel Tomatensaft	20 cl	Flasche		5.00
Red Bull	20 cl	Dose		5.00

Trend Drinks

Arizona Green Tea / Pomegranate	50 cl	Flasche		6.00
Roasted Coconut / Lychee	33 cl	Dose		4.50
Mango Lassi (Hausgemacht)	30 cl	offen		6.00

Bier

		30 cl offen	50 cl offen
Feldschlösschen Hopfenperle 4.8% vol.		4.50	6.00
Amber 5.2% vol.		4.50	6.00
Saisonbier 5.5% vol.		4.50	6.00
Panache		4.50	6.00
<hr/>			
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche		5.80
Feldschlösschen Braufrisch 5.0% vol.	33 cl Flasche		5.80
San Miguel 5.4% vol.	33 cl Flasche		5.80
Estrella Galicia 5.5% vol.	33 cl Flasche		5.80
Schneider Weiss 5.4% vol.	50 cl Flasche		9.50
Singha / Tsing Tao / Kirin 5.0% vol.	33 cl Flasche		7.00

Schaumweine

	1 dl	75 cl
Vao Vao 2013 5.5% vol. Rosado Tempranillo Spanien Bodegas Tavera	5.00	32.00
Prosecco 11.0% vol.	7.00	42.00
Moet Chandon 12.0% vol.		86.00

Aperitifs

San Pellegrino Sanbitter alkoholfrei	10 cl	5.30
Martini Weiss / Rot 15.0% vol.	4 cl	6.00
Cynar 16.5% vol.	4 cl	6.00
Pastis 45.0% vol.	4 cl	6.00
Aperol 11.0% vol.	4 cl	6.00
Campari 23.0% vol.	4 cl	7.00
Sake 15.0% vol.	1 dl	8.50

Spirituosen und Liköre

Jägermeister 35.0% vol.	4 cl	5.00
Sandeman White oder Tawny Porto 19.5% vol.	4 cl	6.00
Grand Marnier 40.0% vol.	4 cl	7.00
Willisauer Kirsch oder Zwetschgen 37.5% vol.	4 cl	7.00
Gordon`s Dry Gin 37.5% vol.	4 cl	7.00
Sierra Tequila Silver 38.0% vol.	4 cl	7.00
Bacardi Carta Blanca Rum 37.5% vol.	4 cl	7.00
Federica Orange Liqueur 30.0% vol.	4 cl	7.00
La Giuta Manzanilla Sherry 15.0% vol.	4 cl	7.00
Vodka Absolut 40.0% vol.	4 cl	8.00
Bailey`s Irish Cream 17.0% vol.	4 cl	8.00
Ballantine`s Finest 40.0% vol.	4 cl	8.00
Jack Daniels Special 40.0% vol.	4 cl	9.50

Digestiv

Appenzeler Alpenbitter 29.0% vol.	4 cl	6.00
Ramazotti 30.0% vol.	4 cl	7.00

Weinbrände

Grappa Fior di Vite 40.0% vol.	2 cl	8.50
Nardini Grappa riserva 50.0% vol.	2 cl	9.50
Vecchia Romagna 40.0% vol.	2 cl	9.50
Carlos I Brandy de Jerez 40.0% vol.	2 cl	9.50
Cardenal Mendoza 42.0% vol.	2 cl	10.50
Remy Martin 40.0% vol.	2 cl	12.50

Long Drinks

Campari Orange / mit frisch gepresstem Orangensaft	9.50 / 11.50
Cynar Orange / mit frisch gepresstem Orangensaft	9.50 / 11.50
Aperol Gespritzt	10.50
Gin Tonic	10.50
Bacardi Cola	10.50
Vodka Red Bull	11.50
Whiskey Cola	11.50

Süßes und Dessert

Apfel, Waldbeeren oder Zitronenkuchen (mit Schlagrahm + 1.00)	6.00
Schokoladenmousse <i>Noch edler kann Süßes nicht sein</i>	9.50
Panna Cotta <i>mit warmen Waldbeeren</i>	9.50
Tiramisu (Hausgemacht) <i>Passt sowohl als Dessert als auch zum Kaffee</i>	10.50
Crema Catalana (Hausgemacht) <i>mit einer Karamellschicht überzogen</i>	10.50
Eiskaffee <i>Mokka Glace mit Mokka Sirup und Schlagrahm</i>	10.50
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm</i>	10.50
Coupe Treff <i>2 Kugel Glace nach Wahl mit warmen, süßen roten Bohnen</i>	10.50
Sorbet Colonel <i>Zitronen Sorbet mit Vodka</i>	11.50
Selektion Petit Fours <i>feines Kleingebäck</i>	12.50
Frittierte Vanille Glace (Hausgemacht) <i>auf Papaya Chili Chutney</i>	14.50
Frittierte Banane (Hausgemacht) <i>mit 2 Kugeln Glace nach Wahl</i>	14.50
Frappe <i>mit 2 Kugel Glace nach Wahl</i>	7.00
Glace nach Wahl (mit Schlagrahm + 1.00) <i>Choco, Erdbeer, Kokos, Mango, Mokka, Vanille, Zitrone Sorbet und Grüntee</i>	3.50
<i>ab 2. Kugel</i>	3.00



Fleisch Deklaration

Rind, Hackfleisch, Schwein, Kalb - Schweiz
Lamm - Neuseeland / Australien
Ente - Ungarn
Geflügel – Schweiz
Poulet Satay - Ungarn
Parmaschinken - Schweiz / Italien
Salami - Schweiz / Italien
Wurstwaren -Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8% Mehrwertsteuer



= *Vegetarische Gerichte*

Café Restaurant Treff, Gerechtigkeitsgasse 12, 3011 Bern
Tel.: 031 311 02 85 Fax. : 031 311 32 37 Email: team@treffbern.ch
Google – Local – Lunchgate – Facebook – Tripadvisor