

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
 Nüsslisalat mit Trauben, Birne, Nüssen  an Holunderblüten-Limetten-Dressing	14.50	20.50
 Nüsslisalat nature mit Speck+ 2.00 mit Ei + 2.50 mit Eierschwämmli + 5.00	11.00	17.00
 Belper Erbsentöpfli mit Belper Knolle Suppe von Grünerbsen mit Kartoffeln und Karotten		10.50
 Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Weggli	16.00	24.00
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	

Herbstliches und weihnachtliches

	kleiner	Hauptgang
 Risotto «Tartufi» mit gehobeltem schwarzem Trüffel 	26.00	29.00
 Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Gedünstete Eierschwämmli oder Eierschwämmlirahmsauce separat dazu	28.00	32.00 + 5.00
Kalbsnieren mit Morchelrahmsauce und Spätzli		35.00
 BIO Rinds-Ragoût an kräftiger Glühweinsauce serviert mit buntem Gemüse (Stärkebeilage separat dazu)		32.00
Gänsebraten mit Rotkraut und Marroni (Stärkebeilage separat dazu)		32.00
 Rehrücken-Teller mit Portweinjus Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (Stärkebeilage separat dazu)		48.00
Cordon bleu «alsace» Schweinschnitzel gefüllt mit Rohessspeck, Zwiebeln, Crème Fraîche, Käse dazu Rotkraut und Marroni (Stärkebeilage separat dazu)		37.00

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Alumettes	6.50	Beilage Weissweinrisotto	6.50
Beilage Nudeln oder Reis	5.00	Beilage Rösti	8.50
Beilage Steinpilze	8.50	Beilage Spätzli	6.50

Rind, Kalb, Schwein, Wurstwaren: Schweiz | Gans: Ungarn
Hirschfilet: Slowenien | Reh: Österreich



glutenfrei



vegetarisch



laktosefrei



vegan

Herzlich willkommen im



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jaide Carroll, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy, Flora Alemtsegay, Vlado Stojkovic, Valentyna Siryk
Simon Hesseler, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Lirim, Pascal, Angeljin, Gülay, Morato, Bülent und Esther Bader.
Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Stefanie Kunz, Anja Reimann und Dominik Morf.
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Lourdes, Daniela, Marisa, Corinna und Tânia,
sowie die Lernenden Thwisha, Olivia, Rodas, Anna, Chris, Matej, Bianca, David, Ashley, Zoë, Jamiro und Tymur
die Hilfskräfte Shewit, Gery und Tesfu rückwärtigen Bereich, sowie
die Nachtportiers Stefan und Jagijt wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Weinempfehlung

CHÂTEAU Reverdi 2018

AOC Cru bourgeoise supérieure, Famille Thomas Reverdi

Listrac-Médoc, Bordeaux

Cabernet Franc | Merlot | Cabernet Sauvignon

Pro dl CHF 11.00 | 75 cl Flasche CHF 77.00

Shymer 2017

IGT Baglio di Pianetto, Terre Siciliane, Italia

Syrah | Merlot - vino biologico

Pro dl CHF 8.00 | 75 cl Flasche CHF 56.00

Apéros mit und ohne *Alkohol

Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup	10.00
Hugolino*	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	9.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze	10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe	10.00
Suser Spritz	Prosecco, Suser, Sodawasser, Eis und Trauben	12.50
Limoncello-Spritz	Prosecco, Limoncello, Sodawasser, Eis und Limettenscheibe	12.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz	12.50
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe	12.50
Ginger Bowle*	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe	9.50
Sunset*	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe	9.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl 10.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl 14.50
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl 16.50