



## Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck+ 1.50   mit Ei + 3.00   mit Pilzen + 5.00	11.00	18.50
<b>«Salad Printemps»   Blattsalat mit Spargeln, Erdbeeren</b> und Limonen-Holundervianigrette	15.50	22.50
<b>Burrata mit Cherrytomaten</b> Basilikum, Olivenöl und Fleur du sel	17.50	
<b>Escargots «Café de Paris»</b> 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
<b>Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch</b> gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
<b>Rindstatar «surf &amp; turf» mit Avocado und Riesenkrevetten</b> Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.50	44.50

## Aktuelles und Eierschwämmli hämmer nämmli...

	kleiner	Hauptgang
<b>Risotto mit Eierschwämmli und Grana Padano</b> (vegan auf Wunsch möglich )	26.00	29.00
<b>Rösti mit Eierschwämmli in Rahmsauce</b> Beilagen dazu	27.00	31.00
	Eglifilets	15.00
	Kalbsschnitzel	15.00
	Hacktätschli (Schwein&Rind)	9.00
<b>Spargel-Ravioli in Orangen-Mandelbutter</b>	26.00	29.00
<b>Brennessel-Kartoffelgnocchi mit Spinat und Erdbeeren</b> separat dazu gehobelte Belper Knolle + 3.00	26.00	29.00
<b>Rindsragoût «Cherry Lady» mit Chriesi-Essig verfeinert,</b> dazu Gemüse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		32.00
<b>Poulet-Spiess marniert mit Tikka Masala und Currybutter</b> dazu buntes Gemüse oder gemischte Salate als Fitness-Teller-Variante (zusätzliche Beilage separat dazu)		32.00
<b>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce</b> garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		29.00
<b>Cordon Bleu «TexMex» mit buntem Gemüse</b> Schweinsschnitzel vom Grand Cru Schwein gefüllt mit Chili-Käse und Speck, paniert mit Nachos-Weissbrot-Mischung (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.50

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet und  
 Wurstwaren: Schweiz  
 Riesenkrevetten: Vietnam  
 Hacktätschli: Schwein und Rind  
 Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können  
 eine Preisveränderung mit sich  
 ziehen)

- Glutenfrei
- Vegetarisch
- Laktosefrei
- vegan

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln   Reis   Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites   Pommes Allumettes   Weissweinsrisotto	6.50
Rösti   gedünstete Eierschwämmli	8.50
Gemüse	10.00

# Herzlich willkommen im



## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Sauvignon blanc Château Bauduc</b>	9.00	63.00
ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
<b>Yvorne Chant des Resses</b>	9.30	65.00
Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz		
<b>Humagne Rouge 2023</b>	9.00	63.00
AOP Suisse, Belle Valée, Valais		
<b>Ripasso</b>	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien		
Corvina   Corvione   Rodinella		

## \*Apéro's ohne Alkohol\*

<b>*Schüümer*</b>	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
<b>*Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheiben		9.80
<b>*Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft		9.50
<b>*Negrol-Lino*</b>	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
<b>*Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
<b>*Apero-Lino*</b>	San Bitter, alkoholfreier Azzurio, Soda, Eis, Orangenscheibe		9.80

## Apéro Klassiker

<b>Americano</b>	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
<b>Negroni</b>	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup		11.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.80
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Soda, Eis und Limetten		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80