

Vorspeisen | Suppe

		Vorspeise	Portion
• Nüsslisalat	mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	13.00	23.00
• Herbst-Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen	an Holunder-Limetten-Dressing	16.50	26.50
• Tête de Moine Rosen mit winterlichen Salaten	Nusspesto, Baumnüssen und Dörraprikosenwürfel	16.50	26.50
Escargots «Café de Paris»	6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
• Pilz-Bruschetta mit Schnittlauch	gedünstete Pilze mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	26.00
• Berner Gelberbsensuppe		11.50	

AOP-IGP Gastrowochen <https://igpgastrowochen.ch/>

• Emmentaler Chäs-Spätzli mit Spinat, Zwiebeln		26.00	29.00
und Apfelmues separat dazu Appenzeller Siedwurst		9.50	
«St. Galler Kalbsbratwurst» mit Rösti	 	28.00	
und Zwiebel-Dunkelbier-Chutney			
«Potpourri Saucisse»	 	27.00	
Berner Zungenwurst, Neuenburger Saucisson, Longeole und Saucisson Rosette			
Beilage Salzkartoffeln dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen			
Cordon bleu Fribourg serviert mit buntem Gemüse	 	38.50	
Schweinsschnitzel vom Geyerzer Schwein gefüllt mit Saucisson und Freiburger Vacherin			
(Stärkebeilage separat dazu)			

Beliebtes und fleischloses

		Kleiner	Hauptgang
• Risotto Funghi		26.50	29.50
Risotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano			
(vegan auf Wunsch möglich)			
Hausgemachte Ravioli mit Gänsefleisch gefüllt		27.50	32.50
dazu Wirsing-Gemüse, Jus und Cranberries			
Rinds-Tafelspitz mit Markbein, Kartoffeln und Gemüse im Topf		49.00	
zum selber schöpfen (fettloses Siedfleisch vom Rindshuftdeckel)			
in Bouillon gekocht, serviert mit Apfelpuren und Schnittlauch Crème fraîche			
Pouletspiess «Chimichurri» mit Gemüse		32.00	
oder mit gemischten Salaten als Fitness-Teller-Variante			
Beilage Weissweinrisotto dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen			

Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	je 5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinrisotto Spätzli	je 6.50
Rösti Kartoffelstampf	je 8.50
Gemüse	je 10.00

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz
Gans: Ungarn
Schnecken: Indonesien
Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können
eine Preisveränderung mit sich
ziehen)

Glutenfrei 
Vegetarisch 
Laktosefrei 
vegan 

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc weiss ABC Gavin Quinnery & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
ADANK 2023 AOC Familie Hansruedi Adank, Fläsch, Bündner Herrschaft, Schweiz Blauburgunder	9.50	66.50
Humagne rouge 2022 AOP Suisse, Belle Vallée, Valais, Schweiz	9.50	66.50
Salice Salentino Reserva DOP II Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien Malvasia nera Negroamaro	8.00	56.00

Apéro's ohne Alkohol

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

Apéro Klassiker

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