

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

Beliebtes und fleischloses

	Kleiner	Hauptgang
🌿 Risotto Funghi 🌱 Risotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan auf Wunsch möglich) 🌱	26.50	29.50
Hausgemachte Ravioli mit Gänsefleisch gefüllt dazu Wirsing-Gemüse, Jus und Cranberries	27.50	32.50

Rinds-Tafelspitz mit Markbein, Kartoffeln und Gemüse im Topf 49.00
zum selber schöpfen (fettloses Siedfleisch vom Rindshuftdeckel)
in Bouillon gekocht, serviert mit Apfelkren und Schnittlauch Crème fraîche

Pouletspiess «Chimichurri» mit Gemüse 32.00
oder mit gemischten Salaten als Fitness-Teller-Variante
Beilage Weissweinsrisotto 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 Weissweinsrisotto 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 🌱

Schweiz. Natürlich.

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc weiss ABC Gavin Quinners & 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 Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien Malvasia nera Negroamaro	8.00	56.00

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, 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	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
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 Zitronenschnitt		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80