



Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
● Nüsslisalat mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	13.00	22.00
● Herbst-Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen  an Holunder-Limetten-Dressing	16.50	24.00
● Tete de Moine Rosen mit winterlichen Salaten   Nusspesto, Baumnüssen und Dörraprikosenwürfel	17.50	
● 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
● Thai-Curry-Kokossuppe	11.50	

Aktuelles und fleischloses

	Kleiner	Hauptgang
● Risotto Funghi  Risotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan auf Wunsch möglich)	26.50	29.50
● Karotten-Gnocchi mit Belper Knolle hausgemachte Gnocchi mit grünem Gemüse und Belper Knolle	26.50	29.50
● Winter-Vegi-Teller mit Spätzli «Mirza» Preiselbeer-Birne, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzsauce separat dazu + 5.00	29.00	32.00
Hausgemachte Ravioli mit Gänsefleisch gefüllt dazu Wirsing-Gemüse, Jus und Cranberries	27.50	32.50
Rinds-Tafelspitz mit Markbein, Kartoffeln und Gemüse im Topf zum selber schöpfen (fettloses Siedfleisch vom Rindshuftdeckel) in Bouillon gekocht, serviert mit Apfelpuren und Schnittlauch Crème fraîche		49.00
Geschmorte Kalbshaxe «Gremolata» mit Gemüse Beilage Risotto dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		32.00
Hacktätschli mit Gemüse, Jus und grobem Senf Beilage Spätzli dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen	28.00	34.00
Pouletspiess «Chimichurri» mit Gemüse oder mit gemischten Salaten als Fitness-Teller-Variante Beilage Weissweinrisotto dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		32.00
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		9.00	63.00
ABC Gavin Quinnery & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich			
Humagne Rouge 2022		9.00	63.00
AOP Suisse, Belle Vallée, Valais, Schweiz			
Ca'Di Pian superiore 2022		9.50	66.50
DOCG Barbera d'Asti, la Spinetta, Piemont		Magnum 2022	138.00
12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gelagert			
100% Barbera			
Pousio Selection		9.00	63.00
CVRA Alentejano, Portugal			
Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira			

Apéro's ohne Alkohol

Schüümmer	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 Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurio, 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