



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 Apfelkren 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 Weissweinsrisotto 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 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

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Humagne Rouge 2022 AOP Suisse, Belle Vallée, Valais, Schweiz	9.00	63.00
Ca'Di Pian superiore 2022 DOCG Barbera d'Asti, la Spinetta, Piemont 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gelagert 100% Barbera	9.50 Magnum 2022	66.50 138.00
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00

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