



Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	13.00	23.00
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen an Holunder-Limetten-Dressing	16.50	26.50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Blattsalaten, Baumnüssen Nusspesto, Dörraprikosenwürfel und Sauce italienne	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
Apfel-Selleriesuppe mit Rahm + 1.80 mit 2 cl Calvados + 4.50	11.50	
Rindstatar «surf & turf» mit Avocado und Riesenkrevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.50	44.50

Beliebtes und Fleischloses

	Kleiner	Hauptgang
Risotto Funghi Risotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan auf Wunsch möglich)	26.50	29.50
Spinat Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta mit Tomatenbutter und Grana Padano	26.00	29.00
Paniertes Skreifilet mit Gemüse und Tartarsauce Serviert mit Gemüse oder mit gemischten Salaten als Fitness-Teller-Variante Beilage Reis dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen	26.00	32.00
«Potpourri Saucisse» mit Rübengemüse und grobem Senf Berner Zungenwurst, Neuenburger Saucisson, Longeole und Saucisson Rosette Beilage Salzkartoffeln dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		24.50
«Suure Mocke vom Rind» mit Rotkraut und Marroni Beilage Kartoffelstampf dazu + 8.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		34.00
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
Cordon bleu «Valtellina» serviert mit buntem Gemüse Schweinsschnitzel vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Bresaola und Raclettekäse (Stärkebeilage separat dazu)		38.50

Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

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

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz
Skrei: Norwegen
Bresaola: Italien
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 Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Humagne rouge 2022 AOP Suisse, Belle Vallée, Valais, Schweiz	9.50	66.50
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
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