



Vorspeisen | Suppen

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat nature mit Speck + CHF 1.50 mit einem gehackten Ei + CHF 3.00	11.00	18.50
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen	14.50	
Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney und kleiner Salatgarniture	16.50	
Marronisuppe mit getrockneten Feigen-Chips mit Rahm +1.80	11.50	
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter	15.50	
Bruschetta mit gebratenen Pilzen Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00

Fleischlos und klassisch

	kleiner	Hauptgang
Schwammerl-Risotto Weissweinsrisotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano	25.00	29.00
Ravioli Cavalo mit Belper Knolle Federkohlravioli mit Cranberrys, Haselnüsse, Karotten	25.00	29.00
Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeeren Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00

Kalbsnieren in Morchelrahmsauce mit Butterspätzli

34.00

Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf

Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)

49.00

Metzger Teller mit Salzkartoffeln, Sauerkraut

Siedfleisch, Speck, Schinken, Wienerli, Saucisson und grober Senf

36.00

Geschmorte Kalbsbacken mit Trüffelsauce

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

37.00

Cordonbleu «Moutarde» mit Rotkraut und Marroni

Schnitzel vom Greyerzer-Schwein, mit Rohess-Speck, grobkörnigem Senf, Käse
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

39.00

Tournedo vom Bison mit Pilzrahmsauce

Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kürbis und Wirz
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

44.00

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto Spätzli	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz

Bison: USA (Kann mit
nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie
Antibiotika, erzeugt worden sein)

Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc	9.00	63.00
ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
Yvorne Chant des Resses	9.30	65.00
Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz		
LAFAGE Nicolas 2021	8.00	56.00
Es gibt viele Möglichkeiten, einem Kind ein Andenken zu schaffen. Aber nichts davon lässt sich gleichsetzen mit einem Rotwein, der nach ihm benannt ist. Nicolas Lafage ist der Sohn von Jean-Marc und Eliane, dem Ehepaar, das heute die Domaine Lafage leitet. Mit Domaine Lafage Nicolas, einem sortenreinen Garnacha aus alten Rebstöcken im Languedoc-Russillon widmen die Eltern ihrem Sohn einen Wein.		
Amarone la Reggia 2020	11.00	77.00
DOCG Classico Valpolicella, Veneto, Italien Corvina Corvione Rondinella Oseleta		

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Negrol-ino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
Apero-Lino	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, 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 Holunderbeeren-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		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