



## Vorspeisen | Suppe

Vorspeise Portion

### Nüsslisalat mit Trauben, Birne, Nüssen

14.50

an Holunderblüten-Limetten-Dressing

### Nüsslisalat

11.00

18.50

mit Speck+ 1.50 | mit Ei + 3.00 | mit Pilzen + 5.00

### Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney

16.50

und kleiner Salatgarniture

### Bruschetta mit gebratenen Pilzen

16.00

24.00

Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche

### Escargots «Café de Paris»

15.50

6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter

## AOP-IGP Gastrowochen <https://igpgastrowochen.ch/>

### «Croquettes Saucisse aux Choux Vaudoises et Gruyère»

14.50

Hausgemachte, gebackene Krokette mit Kartoffeln, Greyerzer und Kabiswurst mit Senf-Creme Fraiche und Salaten garniert

### Sellerie-Birnensuppe mit Williamine du Valais

12.80

Rahm dazu

plus CHF 1.80

### Spinat-Ribelknöpfli mit Tête-de-Moine-Röschen

26.00

29.00

Zwiebelschmelze, Spinat und Crème Fraîche

### «Potpourri Saucisse»

29.00

Berner Zungenwurst, Neuenburger Saucisson, Saucisson Vaudois und Schinken serviert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und grobem Senf

### «St. Galler Bratwurst»

26.00

Kalbsbratwurst mit Zwiebelschmelze und Rösti

### Cordon bleu Gantrisch serviert mit buntem Gemüse

38.50

Schweinschnitzel vom Gantrisch Schwein gefüllt mit Saucisson, Freiburger Vacherin (Stärkebeilage separat dazu)

## Währschaftes im Februar

kleiner

Hauptgang

### Schwammerl-Risotto mit Grana Padano

25.00

29.00

Weissweinsrisotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan möglich)

### Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf

49.00

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

### Schweizer Lammschulterbraten in Sherryjus, dazu Gemüse

31.00

(Stärkebeilage separat dazu)

### Pouletspieß mariniert mit Currybutter, dazu Gemüse

32.00

(Stärkebeilage separat dazu)

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln | Reis | Salzkartoffeln 5.00

Pommes Frites | Pommes Allumettes | Weissweinsrisotto | Ribelnöpfli 6.50

Rösti | Kartoffelstampf 8.50

Schweiz. Natürlich.

Rind-, Kalb, Lamm, Schwein,  
Poulet und Wurstwaren:  
Schweiz

Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

vegan 

# Herzlich willkommen im



## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Sauvignon blanc Château Bauduc</b> ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
<b>Yvorne Chant des Resses</b> Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
<b>Humagne Rouge 2023</b> AOP Suisse, Belle Valée, Valais	9.00	63.00
<b>Château Cap de Faugères 2018</b> AOC, Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich Die Rebberge von Château Cap de Faugères umfassen 20 Hektar an der Grenze zu St. Emilion und werden naturnah bewirtschaftet (HVE-zertifiziert). Die Weine werden 12 Monate in ein- und zweijährigen Barriques französischer Eiche ausgebaut.	11.00	77.00

## Apéro's ohne Alkohol

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

## Apéro Klassiker

<b>Americano</b>	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
<b>Negroni</b>	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.80
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80