



Schweiz. Natürlich.

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

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
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Yvorne Chant des Resses Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
Humagne Rouge 2023 AOP Suisse, Belle Valée, Valais	9.00	63.00
Château Cap de Faugères 2018 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

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