



Schweiz. Natürlich.





Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Trauben, Birne, Nüssen   an Holunderblüten-Limetten-Dressing	14.50	
Nüsslisalat  mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	11.00	18.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney  und kleiner Salatgarniture	16.50	
Bruschetta mit gebratenen Pilzen  Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	

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

«Croquettes Saucisse, Choux et Gruyère» 	14.50	
Hausgemachte, gebackene Krokette mit Kartoffeln, Greyerzer-Käse und waadtländer Kabiswurst, dazu Senf-Crème Fraîche und Salatgarniture		
 Sellerie-Birnensuppe mit Williamine du Valais   Rahm dazu plus CHF 1.80	12.80	
 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
Schweinsschnitzel vom Gantrisch Schwein gefüllt mit Saucisson und Freiburger Vacherin (Stärkebeilage separat dazu)		

Währschaftes im Februar

	kleiner	Hauptgang
 Schwammerl-Risotto mit Grana Padano  Weissweinsrisotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan möglich)	25.00	29.00
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
Pouletspieß mariniert mit Currybutter und Gemüse  (Stärkebeilage separat dazu)		32.00

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

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

Rind-, Kalb, 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	9.00	63.00
ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
Yvorne Chant des Resses	9.30	65.00
Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz		
Humagne Rouge 2023	9.00	63.00
AOP Suisse, Belle Valée, Valais		
Château Cap de Faugères 2018	11.00	77.00
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.		

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 Zitronenschnitt		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80