



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

Gratinerter 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://iqpgastrowochen.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

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 und 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)

Pouletspieß mariniert mit Currybutter und Gemüse

32.00

(Stärkebeilage separat dazu)

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