

Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
 Blattsalat mit Radiesli, Kresse, Kerne  an Holunderblüten-Limetten-Dressing	12.50	19.50
 Nüsslisalat mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00 	11.00	18.50
 Burrata mit Cherrytomaten Basilikum, Olivenöl und Fleur du sel 	17.50	
 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	
Oxtail clair mit Fleischeinlage und Gemüsewürfeli  Kräftige Ochsenschwanzsuppe zusätzlich mit Sherry Tio Pepe	14.50 + 3.00	

Aktuelles

	kleiner	Hauptgang
 Bärlauch-Gnocchi mit Pilzpesto und Pilzen separat dazu gehobelte Belper Knolle + 3.00	25.00	28.00
 Spargel-Risotto mit Grana Padano  (vegan auf Wunsch möglich )	26.00	29.00
«Potpourri Saucisse»   Geräucherter Schweinshals, Neuenburger Saucisson, Saucisson Vaudois und Wienerli serviert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und grobem Senf		29.00
Rinds-Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf  Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
Rindsgeschnetzeltes in Morchelsauce und buntem Gemüse  (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		34.50
Kalbskotelette mit Pfefferbutter und buntem Gemüse  (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu) mit Morchelsauce dazu +5.00		48.50
Geschmorte Kalbsbrust mit kräftiger Bärlauch-Trüffelsauce  und buntem Gemüse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		34.00
Saiblingsfilet mit Bärlauchsauce und buntem Gemüse  (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		32.00

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50
Gemüse	10.00

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet und Wurstwaren: Schweiz | Saibling: Schweiz | Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei  Vegetarisch  Laktosefrei  vegan 

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinney & 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
Ripasso DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rodinella	8.50	59.50

Apéro's ohne Alkohol

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