

Vorspeisen / Entrées

Salat an hausgemachtem Dressing / <i>salade</i>	grün/ <i>vert</i> 9. ⁰⁰	gemischt / <i>mêlée</i>	11. ⁰⁰
Nüsslersalat mit Ei, gebratenem Speck und knusprigen Brot-Croutons <i>Salade doucette avec œuf haché, lard et croûtons</i>			16. ⁰⁰
Hausgemachte Oxtail-Suppe mit Sherry und Gemüsewürfeli <i>Oxtail maison avec brunoise de légumes et Sherry</i>			12. ⁰⁰

...Klassiker aus der Pfanne und vom Holzgrill... *Spécialités de la poêle et de notre feu de bois*

Eglifilets in Butter gebraten mit Zitronenwürfeln und Kapern mit Seelandgemüse <i>Filets de perches Grenobloise aux câpres et dés de citron</i>			39. ⁵⁰
„Stroganoff“ Rindsfiletspitzen an rassiger pikanter Paprikasauce <i>Stroganoff“ goulache de filet de bœuf piquant</i>			43. ⁰⁰
Rindsfilet an Sauce Béarnaise mit mit Seelandgemüse <i>Filet de bœuf avec sauce béarnaise et légumes</i>			56. ⁰⁰
Rinds Hohrücken Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Seelandgemüse <i>Entrecôte parisienne de bœuf avec beurre aux fines herbes ou sauce au poivre et légumes</i>			38. ⁰⁰

Ab Zwei oder mehr / a partir de 2 personnes p.P.

Chateaubriand vom Holzfeuer begleitet von 3 hausgemachten Saucen mit bunter Gemüse garnitur in 2 Servicen serviert <i>Châteaubriand avec garniture de légumes et choix de 3 sauces maison, 2 services</i>			63. ⁵⁰
--	--	--	-------------------

Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Ihrer Wahl
Tous nos plats sont servis avec la garniture de votre choix

Reis, Nudeln, Röstikroketten, Frites,
Riz, nouilles, frites, croquettes de roesti

Für Geniesser, unser Gourmet Menu ab 2 Personen
Pour nos connaisseurs, notre menu gourmet à partir de 2 personnes

Gourmet Menu

Hausgemacht Foie gras mit Apfelkompott und Toast 24.00
Foie gras maison avec toast et compote de pommes

ODER / OU

Currysuppe mit Geflügel- und Gemüsewürfel 12.00
Soupe ou Curry avec brunoise de légumes et poulet

Jakobsmuscheln auf Nudeln nach Chef Art 24.00
Noix de Coquille saint Jacques sur nouilles à la mode du chef

Kleines Rindsfilet vom Holzfeuer mit Sauce Béarnaise
begleitet von buntem Saisongemüse und Kroketten 48.00
Petit filet de bœuf à la sauce béarnaise et légumes et croquettes de rösti

Käse aus der Region
Fromages de la région

Mangosüppchen mit Zitronensorbet
Soupe de mangue et sorbet citron

Menu komplett 5 Gang / Menu complet 5 plats CHF 92.00
Menu 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) / Menu 3 plats (entrée, plat principal, dessert) CHF 75.00
Menu 3 Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert) / Menu 3 plats (potage, plat principal, dessert) CHF 69.00

Alle Preise CHF inkl. MwSt.