



Seemenü

Fisch-Rillettes

mit Kräutern, Zitrone und Kichererbsen

oder

Landterrine

mit Pickels und kleinem Salat

Zanderfiletrücken

mit Chasselassauce

Gefrorenes Soufflé

mit Absinthe

CHF 54.00

Erdmenü

Kleines Salatbouquet

und knackiges Gemüse Hausgemachte
Sauce mit Senf nach traditioneller Art

Rindsfilet

bei niedriger Temperatur gegart, Schalottensauce

Schokoladen-Brownies

mit Kokosnuss

CHF 54.00

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Rind - Schweiz, Paraguay, Uruguay / Geflügel - Frankreich / Schwein - Schweiz / Kalb - Schweiz
Eglifilet - Polen, Estland / Zanderfilet - Polen / Lachs - Norwegen, Schottland



Vorspeisen

Kleines Salatbouquet CHF 7.00

und knackiges Gemüse Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art

Fisch-Rillettes CHF 14.00

mit Kräutern, Zitrone und Kichererbsen

Hausgemachte Landterriner CHF 14.00

mit Pickels und kleine Salat

Clafoutis mit Ziegenkäse CHF 16.00

getrockneten Tomaten und grünem Öl

Grosse Salate

Feinschmeckersalat CHF 27.00

gemischter Salat, Geflügel, Greyerzer, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art

Kapitänsalat CHF 27.00

gemischter Salat, Mariniertes Lachs, Grany Smith Apfelspalten, Gemüsespäne, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art

Vegetarische

Kartoffelkuchen CHF 25.00

Pilzrahmsauce Tagesgemüse

Kinderecke

½ Portion aus der Speisekarte CHF 18.00

(bis 12 Jahren, ausser Rindsfilet und Schweizer Kalbskrokette)

Fische

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Eglifilets CHF 36.00

Meunière- oder Chasselassauce

Zanderfiletrücken CHF 34.00

mit « Sauce Vierge » oder Chasselassauce

Tartarsauce-Zusatz CHF 2.00

Fleische

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Neuenburger Saucisson CHF 26.00

Sauce mit Pinot Noir aus der Region, Kartoffelkuchen

Geflügelsupreme CHF 29.50

Pilzrahmsauce

Rindsfilet CHF 43.00

bei niedriger Temperatur gegart, Schalottensauce

Schweizer Kalbskrokette CHF 43.00

mit kräftigem Jus

Hausgemachte Desserts

Mousse aus Saisonfrüchten CHF 7.00

Schokoladen-Brownies mit Kokosnuss (glutenfrei) CHF 8.00

Tiramisu mit Kaffee CHF 8.00

Gefrorenes Soufflé mit Absinthe CHF 10.00

