





Aktuelle Gelüste

Zum Anfang

Gebratene Jakobsmuscheln (NWP) schwarze Knoblauchsauce, Kadaïf-Paste, Chioggia-Rüben-Carpaccio	24.-
Geräucherte Zwiebelsuppe  paniertes Eigelb und Ziegenkäseinsel	17.-


Zum Folgen

Die Entenbrust (F) Kartoffel und Granny Smith-Mousseline, Daikon, Honig-Zitronensauce	43.-
Tagliatelle aus Buchweizen  Grünkohl, kandierte Tomaten und Walnüsse, Sauce Gruyère AOP und Côteau du Chasseral aus der Käserei von Nods, Bohnencreme	28.-

Zum Abschluss




Die macarons Pistazienstreusel, Joghurtganache und Kaffeegel	12.-
Die Zimt-Halbkugel Orangenherz - Cointreau, Orangen- und Fenchel-Chutney, Yuzu-Gel	12.-

Zum Anfang

Mischsalat, hausgemachte Sauce (*mayonnaise) 	9.- 14.-
Brokkolicreme mit Wasabi, geräuchertes Lachsfleisch (NO) geräucherte Crème fraîche	9.-
Hähnchenschenkel (CH) paniert und neu interpretiert, Salatbett, Joghurt- oder süssaure Sauce	17.-
Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet (AS) Toasts und Beilage nach Wahl	20.- 38.-
Bauernplättli Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)	14.- 24.-

HITS

Zum Folgen

Spare Ribs von Schwein (CH) Barbecue Sauce, Beilage nach Wahl	34.-
Eglifilets Loé (CH) nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (*Mayonnaise), Beilage nach Wahl	40.-
Traditionelles Fondue moitié-moitié von der Fromagerie de Nods	31.-
Hausgemachtes Roesti Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck) 	21.-
Hausgemachter Rindfleischburger (CH) aromatisiert mit geräuchertem Speck (CH) (*mayonnaise), Beilage nach Wahl auch als vegetarische Version möglich ("Linsengalette") 	34.-
Entrecôte (CH) oder Rindsfilet (AS) Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier) Beilage nach Wahl	38.- 49.-
Hausgemachter Risotto  Koko, Lime, Tofu-Osmose	25.-

Beilage nach Wahl

Country Pommes oder hausgemachte Pommes frites, Reis, Marktgemüse, kleiner Salat

Zum Schluss

Alles in Ragusa Schwarzer Ragusa, Birne und Williamine Morand AOP	11.-
Apfelküchlein (laktosefrei), Grünes Apfel-Basilikum-Sorbet	11.-
Tiramisu mit Café Choucas	11.-
Schweizerische Käsekomposition, verschiedene Beilagen	15.-
handwerklich hergestelltes Eis von Gelatomania	4.50

Die Erklärungen



Das Label von Swiss Wine Gourmet informiert Sie über die Auswahl an Schweizer Weinen auf der Weinkarte. Damit sich ein Restaurant für das Label qualifiziert, muss es das ganze Jahr über mindestens zwei Schweizer Weine im Glas anbieten und mindestens fünf Schweizer Weine auf der Karte haben. Es wird dann mit einem, zwei oder drei Gläsern belohnt.



Die Speisen in unsere Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speise mit einem Stern (*) / Für weitere Informationen: labelfaitmaison.ch

AOP / DOP

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) bezeichnet ein Produkt, bei dem alle Produktionsschritte nach einem anerkannten Know-how in ein und demselben geografischen Gebiet durchgeführt werden, das dem Produkt seine Eigenschaften verleiht. Sie ist ein europäisches Zeichen, das den Namen des Produkts in der gesamten Europäischen Union schützt.



vegetarisch



vegan

Die Ursprünge

AS = Süd Amerika

CH = Schweiz

EU = Europa

F = Frankreich

NO = Norwegen

PNW = Nordwestpazifik

