



## Aktuelle Gelüste

### Zum Anfang

Das Herz des Thunfischfilets (WZP/IO) 23.-  
Mohnsamen, rote Paprika-Coulis

Frauenkoft, Twann, Pinot gris AOC - 1dl 9.00

Le Caprese 16.-  
Tomaten, Basilikum-Pesto-Sauce, siphonierter Bufala-Mozzarella 

Cavé du prieuré, Cormondrèche, Œil-de-Perdrix 1dl 7.00

### Zum Folgen

Die Lammracks (AU/NS) 43.-  
Estragonkruste, Babykarotten, Pommes Berny, Estragonsauce

Beat Burkhardt - Trésor, Ligerz - 1dl 10.00  
Dornfelder, Gamaret, Malbec

Selbstgemachte schwarze<sup>o</sup> Spaghetti 27.-  
Rucola-Pesto mit Mandeln, kandierten Tomaten und Reistuille  
<sup>o</sup> Pflanzenkohle 

Weingut Andrey Schafis, Ligerz - 1dl 8.00  
Chasselas non filtré AOC

### Zum Abschluss

Pfirsich-Bavaroise 12.-

## Zum Anfang

Mischsalat, hausgemachte Sauce (*mayonnaise)		9.- 14.-
Kalte Melonensuppe		9.-
Poké bowl mit geräuchertem Lachs (NO) und Sesam-Vinaigrette Wakame-Algen, Mango, Avocado, Quinoa, Frischkäse, Granatapfel und Erdnüsse auch als vegetarische Version möglich (ohne Lachs)		18.- 28.-
Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet (AS) Toasts und Beilage nach Wahl		20.- 38.-
Bauernplättli Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)		14.- 24.-

## HITS

Spare Ribs von Schwein (CH) Barbecue Sauce, Beilage nach Wahl	34.-
Eglifilets Loé (CH) nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (*Mayonnaise), Beilage nach Wahl	40.-

## Zum Folgen

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.-
Apfelkühlein (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](http://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

AU = Australien CH = Schweiz

EU = Europa

IO = Indischer Ozean

NO = Norwegen

NS = Neuseeland

WZP = Westlicher Zentralpazifik



Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne Auskunft darüber, welche Zutaten in unseren Gerichten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.