

Aktuelle Gelüste

Zum Anfang

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

Weingut Andrey Schafis, Ligerz - 1dl 9.00
Freisamer AOC

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

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

Zum Folgen

Geschmorte Rinderbacke (CH) 34.-
Rotweinsauce aus der Region, Kartoffelstampf mit geräucherter Crème fraîche
Erbsenmouseline und glasierte Karotten

Cave du Prieuré, Cormondrèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir magie noire

Selbstgemachte schwarze  ^o 27.-
Spaghetti Rucola-Pesto mit Mandeln, kandierten Tomaten und Reistuille
^o Pflanzenkohle

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

Zum Abschluss

Pfirsich-Bavarois 12.-

Zum Anfang

Mischsalat, hausgemachte Sauce (*Mayonnaise) 🌿	9.- 14.-
Kalte Melonensuppe Serviert mit Bündnerfleisch (CH)	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 et Beilage nach Wahl	20.- 38.-
Bauernplättli Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)	14.- 24.-

HITS

Zum Folgen

Spare Ribs vom Schwein (CH) Barbecue Sauce, Beilage nach Wahl	34.-
Eglifilets Loé (CH) Nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (*Mayonnaise), Beilage nach Wahl	40.-
Hausgemachtes Rösti	21.-
Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck) 🌿	
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) oder Kräuterbutter 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) Kugel Eis nach Wahl	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.

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



vegetarisch



vegan

Die Ursprünge

AS = Süd Amerika

AU = Australien CH = Schweiz

EU = Europa

IO = Indischer Ozean

WZP = Westlicher Zentralpazifik

