

Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 32.50

Variation von Hatecke und Maison Sterchi

Bündnerfleisch und -Salsiz, Salami, Rohschinken und Schweizer Speck. Käsespezialitäten, wie Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeois und Tomme du Fuet, dazu Butter und Brot.

Schieferplättli «Paysanne» 21.50

Variation von Hatecke und Bouchérie Léger

Neuenburger Saucisse Marc & Lie, Speck, Salami und Bündnerfleisch-Salsiz aus dem Hause «Hatecke Samedan», dazu Butter und Brot.

Portion marinierte Oliven «Maison» 6.50

Portion Parmesan 7.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Schieferplättli «Vigneronne» 21.50

Variation der Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeois, Tomme du Fuet, Galait du Mont-Crosin und Mont-Vully, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Grand Cru» 29.50

Bündnerfleisch von Hatecke

Feinstes Bündnerfleisch aus dem Hause «Hatecke Samedan» und gereifter Rohschinken, dazu Butter und Brot.

Schieferplättli «Pêcheur» 29.50

Aus dem Wasser

Geräucherter Lachs und geräucherte Forelle serviert mit Meerrettichschaum, Honig-Senfsoße, Toast und Butter.

Aus der Küche

Frühlingsalat

Cherrytomaten und Kernen-Mix 12.50

Selbstgemachte Bärlauchsuppe 14.50

mit Riesengarnele 18.50

FrISCHE Ravioli vom grünem Spargel

Bärlauchsauce und geröstete Cashewnüsse 29.50

Tatar vom Rind «Maison»

Feinstes Rindfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocadocrème. Serviert mit Toast und Butter.

25.50

als Hauptgang 32.50

mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Duo aus dem Wasser

Zanderfilet und Riesengarnele auf Steinpilz-Risotto und Gemüse, an Rotwein-Jus 46.—

Argentinisches Rindsfilet an Morchelsauce

Frühkartoffeln und Gemüse 59.—

Hauspezialität «Fondue Vigneronne»

Ab 2 Personen

«Deluxe» mit Kalb und Rind auf Vorbestellung

Zarte Fleischwürfel vom Hausmetzger in Weisswein gegart, traditionelle Beilagen und hausgemachte Saucen, dazu Reis.

«Klassisch» Poulet & Rindshuft 42.50

«Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50

Dessert

Crème Brulée «klassisch»

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste 14.50

Crème Brulée «Primavera»

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Vanilleglacé 18.50

Pannacotta

Mit Beeren-Kompott 14.50

Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie 14.50

Allergien / Intoleranz:

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

Herkunftsdeklarationen:

Rind CH ansonsten separat vermerkt, Poulet CH, Kalb CH, Lachs NOR, Forelle DK, Zander EST, Riesengarnele ARG