

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.

Schieferplättli «Grand Cru» 29.50

Bündnerfleisch von Hatecke

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

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 Montagnard à la crème, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Pêcheur» 29.50

Aus dem Wasser

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

Portion marinierte Oliven «Maison» 6.50

Portion Parmesan 7.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Frühlings-Salat

mit Cherrytomaten & Kernenmix
an Karoffeldressing

12.50

Selbstgemachte Karotten-Orangen-Suppe

14.50

Suppe mit Riesengarnele

18.50

Tatar vom Rind «Maison»

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

26.—

als Hauptgang 34.—
mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Ravioli mit Zitronen-Ricotta

Bärlauchsauce und grüne Spargeln

32.50

Aus dem Wasser

Gebatene Goldbrasse an Weissweinschaum
auf Taboulé-Salat

42.—

Argentinisches

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter

Dazu frische Tagliatelle und Gemüse

49.50

Hauspezialität

«Fondue Vigneronne» - ab 2 Personen

Zarte Fleischwürfel in Weisswein gegart

Beilagen: Cornichons & Silberzwiebeln, Artischocken & Pilze, Maiskolben & Kapernäpfel, Trauben-Chutney, Reis
Saucen: Cocktail, Senf, Curry und Tatar nach Hausrezept

«Klassisch» Poulet & Rindshuft 42.50

auf Vorbestellung «Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50

Dessert

Crème Brulée

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste

14.50

Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss BâleSecco

14.50

Erdbeertörtchen

mit Himbeersorbet und Früchten garniert

16.50

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Serviert mit Himbeersorbet

16.50

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, Rauchlachs NO, Forelle DK, Goldbrasse TR, Garnele VT