

## Zum Apéro

---

### Schieferplättli «Sélection» 31.50

Produkte von Hatecke und Maison Sterchi

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

### Portion Parmesan 6.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

### Schieferplättli «Vigneronne» 21.50

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

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

### Schieferplättli «Wild & mehr» 26.50

Produkte von der Metzgerei Stachel in Blauen und Hatecke

Gams-, Reh- und Hirschrauchwurst, Salsiz vom Bündnerfleisch und Speck, dazu Butter und Brot.

### Portion marinierte Oliven «Maison» 5.50

## Vorspeisen

---

### Nüsslisalat

Garniert mit Speck, Ei und Croûtons 14.50

### Selbstgemachte

#### Sauerkraut-Schaumsuppe

Mit knusprigem Schweinebauch 16.50  
ohne 12.50

### Aus dem Wasser

Tatar vom Lachs mit Meerrettich-Mousse und Toast 29.—

### 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

## Hauptgänge

---

### Selbstgemachte Ravioli al Tartufo

an Parmesanschaum 28.50

### Risotto an Safran

vegetarisch 28.—  
mit Fisch nach Tagesangebot 34.—

### Original Treberwurst «aus Ligerz»

Kartoffel-Lauchgemüse 29.50

### Argentinisches Rindsfilet an grüner Pfeffersauce

dazu Kartoffelgratin und Gemüse 59.—

### Hauspezialität «Fondue Vigneronne»

Ab 2 Personen – Deluxe auf Vorbestellung

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

«Klassisch» Poulet & Rind 42.50  
«Deluxe» Kalb & Rind 52.50

## Dessert

---

### Orangen-Tiramisu

14.50

### Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie 12.50

### Pannacotta

An Passionsfrucht-Schaum 14.50

### Crème Brulée

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste 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, Saibling EST, Jakobsmuschel NL, Lachs NOR, Thunfisch Vietnam