

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 «Paysanne» 19.50

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

Portion Parmesan 6.50

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 Fribourgeoise, 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.

Portion marinierte Oliven «Maison» 5.50

Vorspeisen

Nüsslisalat

Garniert mit Speck, Ei und Croûtons 14.50

Selbstgemachte Sellerie-Schaumsuppe

Mit Jakobsmuschel 18.—
ohne 12.50—

Aus dem Wasser

Dünngeschnittenes Carpaccio vom frischen Thunfisch mit seiner kreativen Garnitur. 29.—

Tatar vom Rind «Maison»

Feinstes Rindfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocodocrème. 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 Morchelsauce dazu frische Tagliatelle und Marktgemüse 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