

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

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.

Portion Parmesan 7.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Antipasti & Büffelmozzarella

Zucchetti, Aubergine, Cherrytomaten und Rucola 26.50

Tatar vom Lachs garniert

An Zitronen-Honig-Vinaigrette 29.50

Vitello Tonnato

Schweizer Kalbsfleisch hauchdünn geschnitten an frischer Thonsauce garniert
28.—
als Hauptgang 38.—

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

Selbstgemachte

Zitronen-Fenchel-Crèmesuppe 14.50
Mit Jakobsmuschel 18.50

Ravioli Trilogie

Vegetarische Variation an Peperoni-Espuma 29.50

Involtini vom Schweizer Kalb im Pistazien-Parmesan-Mantel

An Rotweinjus, serviert mit Polenta und Gemüse 54.—

Hausspezialität

«Fondue Vigneronne»

Ab 2 Personen - «Deluxe» 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

Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie 14.50

Mousse au Chocolat

Mit feinsten Schokolade von bis zu 82% Schokoladenanteil 14.50

Erdbeertörtli mit Vanillecrème

Dazu eine Kugel Vanilleglace und Meringue 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, Lachs NOR