

## Zum Apéro

---

### Schieferplättli «Sélection» 32.50

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

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

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 «Pêcheur» 29.50

Frisch aus dem Wasser

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

### Portion marinierte Oliven «Maison» 5.50

## Vorspeisen

---

### Frühlingssalat

Garniert mit grünem Spargel, Cherrytomate, Ei, Croûtons und Mangopurée 14.50

### Selbstgemachte

**Karotten-Ingwer-Schaumsuppe** 12.50  
mit Jakobsmuschel 19.—

### 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 vom Lachs an Bärlauch-Jus** 29.50

**Zartes vom Rind**  
Brasato vom Schweizer Rind (36 Stunden bei 68° gegart) an Rotwein-Jus und Mascaprccone-Risotto 42.—

**Gebratener Wolfsbarsch** auf Champagne-Risotto & grünem Spargel 42.—

**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

---

**Pannacotta an Erdbeeren-Kompott** 14.50

**Crème Brulée**  
Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste 14.50

**Traubensorbet** 12.50  
Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie

### 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, Wolfsbarsch GR, Jakobsmuschel NL, Lachs NOR

alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.