

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 «Baselbiet» 28.50

Variation von der Metzgerei Stachel in Blauen Maison Sterchi

Trockenfleisch- und Salami vom Wildschein, Gams- und Reh-Rauchwurst, Jura Salé (18 Mte.) und Mont Vully, 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 Mont-Vully, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Portion Parmesan 7.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Nüsslisalat 14.50

mit Speck, Ei & Croûtons

Selbstgemachte Karotten-Ingwer-Schaumsuppe 14.50

mit Jakobsmuschel 19.—

Carpaccio vom Rind 28.50

mit Rucola und Parmesan garniert

Tatar vom Rind «Maison»

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

26.—
als Hauptgang 34.—
mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Frische Paccheri all'Ortolana 34.—

Mit Burrata und Pinienkerne

Safran-Risotto mit Hummer 46.—

Zartes vom Reh 56.—

Frisches Rehschnitzel von «Stachel Blauen» an Wildsauce, dazu Marroni, Rotkraut, Rotweibirne und hausgemachte Spätzli

Hauspezialität «Fondue Vigneronne» - ab 2 Personen

Zarte Fleischwürfel in Weisswein gegart
Beilagen: Cornichons & Silberzwiebeln, Maiskolben & Kapernäpfel, Artischocken & Pilze, Tauben-Chutney, Reis
Saucen: Cocktail, Senf, Curry und Tatar nach Hausrezept

«Klassisch» Poulet & Rindshuft 42.50
«Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50
«Deluxe» auf Vorbestellung

Dessert

Crème Brulée 14.50

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste

Traubensorbet 14.50

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie

Pannacotta 14.50

Mit Beerenkompott

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, Wild aus der Region, Poulet CH, Kalb CH, Hummer, Jakobsmuschel NL, Garnele VN, Thunfisch VN