

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 Käserie «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

Käserie «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Nüsslisalat 14.50

mit Speck, Ei & Croûtons

Wilder Start 21.50

Terrine vom Fasan garniert mit Nüsslisalat

Selbstgemachte Kürbis-Kokos-Suppe 14.50

Tatar vom Rind «Maison»

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

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

Selbstgemachte Ravioli vom Trüffel 34.—

an Parmesanschaum

Riesengarnelen mit Safranrisotto 36.—

Zartes vom Lamm 46.—

Lammfilet an Rotweinjus,
Kartoffelgratin und Gemüse

Hausspezialität «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
auf Vorbestellung «Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50

NEU! Bis Weihnachten jeden Dienstag & Mittwoch «Fondue Vigneronne à discrétion»

Poulet & Rind p.P. Fr. 59.—

auf Vorbestellung Kalb & Rind p.P. Fr. 69.-

Dessert

Crème Brulée 14.50

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste

Pannacotta 14.50

Mit Beerenkompott

Vermicelles-Törtli 16.50

Mit Meringue und Rahm,
dazu eine Kugel Vanilleglace

Traubensorbet 14.50

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