

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

Sommersalat garniert

mit Tomaten, Mango, Melone und Kernen

16.50

Duo vom Wasser

Tatar vom Lachs und Thunfisch-Tataki

32.50

Carpaccio vom Rind mit Sommertrüffel

mit Rucola und Parmesan garniert

32.50

Zitronen-Risotto

mit Jakobsmuschel und Riesengarnelen

36.—

Vitello Tonnato

Schweizer Kalbsfleisch hauchdünn geschnitten
an frischer Thonsauce garniert

28.—

als Hauptgang 38.—

Tagliata vom Schweizer Rind

Mit Rucola und Parmesansplitter,
dazu Gemüse und Bratkartoffeln

52.—

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

Hauspezialität

«Fondue Vigneronne» - ab 2 Personen

Zarte Fleischwürfel in Weisswein gegart

Beilagen: Cornichons & Silberzwiebeln, Maiskolben &
Kapernäpfel, Artischocken & Pilze, Tauben-Chutney

Saucen: Cocktail, Senf, Curry und Tatar nach Hausrezept

«Klassisch» Poulet & Rindshuft 42.50

«Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50

«Deluxe» auf Vorbestellung

Dessert

Frischer Fruchtsalat

mariniert im Passionsfruchtsaft

14.50

Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie

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, Lachs NOR, Jakobsmuschel NL, Garnele VN, Thunfisch VN