

Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 32.50

Variation von Hatecke und Maison Sterchi

Bündnerfleisch und -Salsiz, Salami, Rohschinken und Schweizer Speck. Käsespezialitäten, wie Gruyère AOP (26 Mte.), Comte (18-20 Mte) und Cantal Lait de Salers, dazu Butter und Brot.

Schieferplättli «Lady»(Mezze) 34.50

Hausgemachter Hummus, marinierter Feta Käse, Tzatziki, gepickeltes Gemüse, Gruyère AOP du Jura Très Sale 24-26 mois, Hausgemacht Focaccia, Brot von Bread Love

Portion marinierte Oliven « Maison» 6.50

Schieferplättli « Vigneronne» 21.50

Variation der Käserei « Maison Sterchi » La Chaux-de-Fonds

Gruyère AOP du Jura Très Sale 24-26 mois
Comte 18-20 mois, Cantal Lait de Salaires
Alpage du Säntis, Saint Marcellin Fermier
dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Italien» 36.50

Variation der Italienischen Apero-Kultur

Bresaola, Mortadella, Ventricina (Scharfe Salami)
Prosciutto-Cotto, Taleggio Käse (Weichkäse) Pecorino
Calabrese, eingelegtes Gemüse und Brot.

Portion Parmesan 7.50

Käserei « Maison Sterchi » La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Knackiger Sommersalat-Salat

Karottenstreifen und Kernen
auf einem Himbeeren Dressing 12.50

als Hauptgang 18.50

Melonen Feta Salat

Wassermelone, Feta, Mize, Basilikum 12.50
als Hauptgang 18.50

Hausgemachte Gazpacho, Korianderöl mit Chorizo

18.50
ohne Chorizo 16.50

Verschiedene Hausgemachte Ravioli:

Trüffel – Ravioli mit frischem Trüffel
Sepia Ravioli mit Lachsfüllung
mit Safran Butter
Zitrone-Ricotta Ravioli mit Kräuter Pesto 22.—
als Hauptgang 34.—

Tuna Tartar

Feinster Thunfisch, an Crème fraîche
und Wildkräutersalat, serviert mit Toast 24.—
als Hauptgang 34.—

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

Vitello tonnato

ein Klassiker der Piemonteser Küche
(Kalbfleisch hauch dünn geschnitten mit Thonsauce)

28.—

als Hauptgang 38.—

Tagliata vom Entrecôte

52.—
Blumenkohl-Püree, Rucola, Parmesansplitter,
Flore de Sale

Hauspezialität

«Fondue Vigneronne» - ab 2 Personen

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

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

Schaumweine im Offenausschank

Bâle Secco brut AOC

Baselbieter Vin Mousseux – Eigenkelterung BUESS

Rebsorten: Pinot Noir, Riesling-Sylvaner

Die regionale Erfolgsgeschichte seit zwei Jahrhunderten. Frisch, fruchtig und regional.

8.50

MONOPOLE ON ICE mit SARTI

Vin Mousseux demi-sec - Eigenbau BUESS SA Sissach

Rebsorten: Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir

Der trendige Schaumwein für den modernen Weintrinker; mit Eis und Sarti im Weinglas serviert.

Glas 14.—

Weissweine im Offenausschank

Azuris Réserve du Trésorier

AOC-Neuchâtel 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Chasselas

Blassgelbes Kleid, Aromen von Lindenblüten und Honig, ein lebendiger Wein perfekt zum Apéro.

7.50

Viridis Sauvignon blanc

AOC Neuchâtel 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Sauvignon blanc

Einer der elegantesten Sauvignon blanc der Schweiz. Holunder und Grapefruit in der Nase, finessenreich mit Cassisnoten im Abgang. Fruchtig und rassig!

8.50

Roséweine im Offenausschank

Roseus Œil de Perdrix Neuchâtel AOC 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Lachsrosa, typische Nase die an Himbeeren erinnert, kräftig und voll im Gaumen mit rundem Abgang.

8.50

Rotweine im Offenausschank

Le Bourguignon

Pinot Noir Grand Cru Neuchâtel AOC 2014

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Leuchtendes Rubinrot, verführerisches Bouquet nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren. Harmonisch und elegant mit leichten Röstaromen.

11.50

Château du Cèdre Cahors AOC 2022

Pascal et Jean-Marc Verhaeghe - Cahors

Rebsorte: Malbec

Intensiver dichter Wein mit dunklen violetten Reflexen. Die reifen Noten erinnern an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, feine Röst- und Kaffearomen. Ein schön strukturierter Wein, markant und langlebig.

10.—

Champagne Laurent de Coulon

Blanc de Blancs brut Grande Réserve

Rebsorte: Chardonnay

Brillantes Goldgelb, feine Perlage und ein Bouquet von Mandeln, Brotkrusten, Brioche und Pfirsich.

14.50

Bellavista Franciacorta DOCG extra brut

Alma Gran Cuvée

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

Feinblumig mit Aromen von weissem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen feinste Perlage und Toastbrot.

Cüpli 13.—

Chablis AOP 2024

Rebsorte: Chardonnay

Reife Frucht von Zitrone und weissem Steinobst. Mineralische Noten und schöne Säure. Ein voller Körper macht diesen Chablis unvergesslich.

10.50

Ribolla Gialla Venezia Giulia DOC 2024

Friuli Venezia Giulia, Italien

Rebsorte:

Strohgelb mit grünen Relixen. Noten von Fuji-Apfel, gelber Kiwi und Zitrus, begleitet vom zarten Aroma der Akazienblüte. Ein gut strukturierter, eleganter Weißwein mit reichhaltigen und intensiven Zitrusaromen, guter Mineralität und ausgezeichneter Säure.

9.50

Forentum Rosato di Basilicata IGP 2025

Cantina Vitis in Vulture – Basilicata, Italien

Rebsorte: Aglianico

Feiner Duft nach Melone und Blumen. Am Gaumen tief, cremige Textur großzügig und frisch.

8.50

Finca Luzón Jumilla DO Roble 2024

Bodegas Luzón, Murcia

Rebsorte: Monastrell

Reife Frucht, ein Potpourri aus Dörrzwetschgen und dunklen Waldbeeren vermischt mit feinen Röstaromen. Geschmeidige Tannine am Gaumen und langanhaltend im Abgang.

8.—

Rosso di Montalcino DOC Madonna Nera 2023

Azienda La Madonna - Montalcino, Toskana - Italien

Rebsorte: Sangiovese

Intensives Rubinrot. Fruchttige Aromen mit Noten von Himbeeren und Johannisbeeren geprägt, die von floralen Nuancen begleitet werden. Am Gaumen besticht der Wein durch filigrane Fruchtnoten mit balsamischen Akzenten gekonnt inszeniert.

10.50

Süsswein im Offenausschank

1 dl

Château Monestier « La Tour »

AC Saussignac 2019

14.50

Château Monestier – Saussignac, Frankreich

Rebsorte: *Sémillon*

Aromen von kandierten Früchten, Aprikosen, Quitten, Honig und Lakritze. Intensiver und langer Abgang. Bester Abschluss eines kulinarischen Abends.

Spirituosen

Vol. Inhalt Preis

Apéro / Bitter / Liqueur

Aperol	11%	4cl	8.—
Aperol «Sprit»		Glas	13.—
Jsotta Aperitivo «SENZA»	0%	4cl	8.—
Appenzeller	29%	4cl	8.—
Campari	23%	4cl	8.—
Martini Bianco	15%	4cl	8.—
Riccard	45%	4cl	8.—
Cynar	16.5 %	4cl	8.—
Averna	29 %	4cl	8.50
Baileys Irish cream	17%	4cl	8.50
Disaronno originale	28%	4cl	8.50
Limoncello	28%	4cl	8.50
Jsotta «SENZA»	0%	4cl	8.—

Obstbrände

Baselbieter Kirsch	40%	2cl	9.50
Calvados Morin Sélection AOC	40%	2cl	9.50
Vielle Prune			
Les Royales de Nuits Saint Georges	40%	2cl	9.50

Château Souaillon Spezialbrände

Lie Rouge	43%	2cl	8.50
Lie Blanche	43%	2cl	8.50
Fine de pommes	43%	2cl	8.50
Coing	43%	2cl	8.50

Softgetränke

Eptinger Mineralwasser mit/ohne	33cl	4.50
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	50cl	6.—
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	100cl	9.50
Urbanes Wasser	50cl	3.—
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	5.—
Eistèe Fuste	33cl	5.—
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	5.—
Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	6.50

Kaffee & Tee

Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.—
Corretto Grappa	7.80

Bier

33cl

« La Vouivre » Dorée BIO

8.—

Unfiltriertes Kraft-Bier aus La Chaux-de-Fonds

Alkohol: 5,2% / BIO Hopfen und Malz

Leicht zugänglich, festlich und fröhlich. Mit einer zarten Bitterkeit mit fruchtigen Aromen.

Sorglos Ueli

6.—

Alkoholfreies Bier

Grappa

Grappa delle Langhe	40%	2cl	9.50
Grappa Berta	43%	2cl	9.50

Gin

Hendricks Gin	41%	4cl	11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	13.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	12.50
Le Tribute Gin	45%	4cl	15.—
Ginuine «ZERO»	0%	4cl	8.—

Single-Malt-Whisky

Benromach 10 Years	43%	2cl	9.50
Auchentoshan Tree Wood	43%	2cl	9.50
Glenturret Single Malt Peated	43%	2cl	10.50
Glenfiddich Sigle Malt Sherry Cask	43%	2cl	11.—
Kilchoman Red Wine Single Cask	55.8%	2cl	21.—

Cognac

Cognac Hine VSOP	40%	2cl	9.50
Pierre Ferrand Réserve 1er Cru	42.3%	2cl	12.50
Jean Filloux Grande Champagne	40%	2cl	13.50
Cognac XO A.E. Grande Champagne	40%	2cl	14.50

Armagnac

Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	17.50
-------------------------	-----	-----	-------

Rum

Ron Millionario de Peru XO	40%	2cl	22.50
----------------------------	-----	-----	-------

Orangensaft Michel	20cl	6.—
Tomatensaft Michel	20cl	6.—
Sanbitter	10cl	5.—
Grodino	17.5cl	6.—
Fever Tree Tonic Water	20cl	6.—
Fever Tree Tonic Water Mediterranean	20cl	6.—
Fever Tree Bitter Lemon	20cl	6.—
Chinotto Slow Food Lurisia	27cl	6.—
Aranciata Slow Food Lurisia	27cl	6.—

Kaffee Crème	4.90
Schale / Cappuccino*	5.50

* Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir keine Milchgetränke ab 17 Uhr mehr servieren. Wir danken für Ihr Verständnis

Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl 4.90