

Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 32.50

Variation von Hatecke und Maison Sterchi

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

Schieferplättli «Frühlingserwachen» 34.50

Burrata mit bunten Cherry Tomaten, Kräuter Pesto dazu feinsten Rohschinken Bündnerfleisch von Hatecke dazu Brot.

Portion marinierte Oliven « Maison» 6.50

Schieferplättli «Vigneronne» 21.50

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

Gruyere AOP du Jura Tres Sale 24-26 mois
Comte 18-20 mois, Cantal Lait de Saleres
Aplage du Säntis, Saint Marcellin Fermier
dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Mediterran» 36.50

Variation der Spanischen Apéro-Kultur

Jamon Serano 50% Duroc, Lomo Duroc, Chorizo (Scharfe Salami) Fuet Bastoneta, eingelegte Gemüse, Manchego, Sarro de Cabra, und Brot.

Portion Parmesan 7.50

Käseerei « Maison Sterchi » La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Knackiger Frühlings-Salat

mit grünen und weissen Spargeln 12.50
als Hauptgang 18.50

Hausgemachte

Grüne-Spargelsuppe 22.50

mit Riesengarnele 18.50

ohne Riesengarnele

Verschiedene Hausgemachte Ravioli:

Trüffel – Ravioli mit frischem Trüffel
Sepia Ravioli mit Lachsfüllung
mit Safran Butter
Brassato – Ravioli mit Parmesan-Sauce 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 Rindfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocadocrème. Serviert mit Toast und Butter.
26.—
als Hauptgang 34.—
mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Sepia Tagliolini

an Tomatensalsa 24.—
mit Riesengarnelen als Hauptgang 34.—

Portion vom weissem Spargel

mit Frühkartoffeln (300g) 29.—

mit dreierlei Saucen
(Vinaigrette, Hollondaise, Hausgemachte
Mayonnaise)
mit Kochschinken +6.—
mit Rohschinken +8.—

Lauwarmes Roastbeef 58.—

vom argentinischen Rind

Bernaisesauce, Frühkartoffel,
Spargelgemüse

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

Dessert

Crème Brulée

der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste 14.50

Affogato al caffè

Vanille Glace mit Kaffee 9.50

Heisse Liebe

Vanilleeis mit Himbeeren 12.50

Dessert Platte Surprise für 2 Personen

19.50

Traubensorbet

serviert mit einem Schuss 14.50

Vanillie Tartelettes

mit einer Kugel Himbeer-Sorbet 14.50

Coup Dänemark

3 Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce
Rahm 14.—

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

Unsere Specials als Flasche

Magari Ca'Marcanda 2019 7,5 dl 129.—

Bolgheri DOC 2019 – Angelo Gaja Angelo Gaja
Bolgheri Toscana

Mit seiner weichen Merlot-Frucht und den würzigen Cabernet-Aromen repräsentiert Magari die Quintessenz der oberen Maremma. Sein Geschmack ist voll und rund, dabei sehr elegant und fein in der Textur.

Meursault AC 2017 7,5 dl 105.—

Jean-François Protheau - Burgund

Zitronengelb präsentiert sich diese Spezialität. Mineralische und florale Noten, diskret und elegant in der Nase und am Gaumen. Leichte Holznoten, füllige Struktur mit frischer Säure im Abgang. Ein wahrer Genuss!

Unsere Specials im Offenausschank

Rubus» Cabernet Franc Rosé BUESS 2021

Eigenbau BUESS Weinbau & Weinhandel – Sissach
Schweiz - Baselland

Nach seinen Vorbildern des Loire-Tal gekeltert zeigt sich der junge und frische. Schweizer Rosé von seiner innovativen Seite. Absolut exklusiv und selten zu haben, der Cabernet Franc Rosé mit Schweizer Herkunft.

8.—

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato Natura

Cantina Bervini

Italien - Friuli Venezia Giulia

Seine Farbe ist ein helles Rosa mit einem Hauch Orange. Der Schaum ist fein und anhaltend. In der Nase präsentiert er sich frisch mit Noten von Beeren. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und eine angenehme gut eingebundene Säure

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

Fugue de Nénin Château Nénin AC 2013

Château Nénin - Pomerol, Bordeaux

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc

Sehr charmant in der Nase mit einer Tiefe von schwarzen Früchten und blumiger Feinheit, die Tannine sind verführerisch mit einem schönen Überzug und einer geschmackvollen Frische.

12.—

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.—

Chardonnay Aichholz DOC 2024

Cantina Roveré della Luna Aichholz

Rebsorte: Chardonnay

Mit einer leuchtend strohgelben Farbe präsentiert sich dieser Chardonnay in der Nase mit einem eleganten und komplexen Bouquet. Am Gaumen eine ausgewogene sowie weiche und umhüllende Struktur, mit einer lebendigen Säure, die seine Frische betont.

8.—

Odé d'Aydie AOP

Pacherenc-du-Vic-Bilh

Famille Laplace, Château d'Aydie, Frankreich

Rebsorte: Petit Manseng 70%, Gros Manseng 30%

Intensives gelb, frische exotische Früchte wie Grapefruit, Zitrus, Passionsfrucht und Ananas in der Nase. Am Gaumen komplex, frisch und gut strukturiert zeigt sich die Spezialität aus dem Süd-Westen - eine Entdeckung unter den grossen Weissweinen Frankreichs!

10.—

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

Finza Luzón Jumilla DO Crianza 2022

Bodegas Luzón, Murcia

Rebsorte: Monastrell Cabernet Sauvignon

Tief kirschrote Farbe mit rubinrotem Rand - voller Duft reifer, roter und schwarzer Früchte, mit von mediterranen Kräutern (Rosmarin, Sonnenröschen) - vollmundig und elegant am Gaumen, mit viel dunkler Frucht, süßen Tanninen.

8.—

Iselis Rosso

Monica di Sardegna Superiore DOC 2019

Argiolas Antonio SpA - Sardegna

Rebsorte: Aglianico, Bovale, Carignano, Monica

Im Glas Purpur, in der Nase vielschichtige Aromen von dunkler Kirsch, Pflaume Mokka und einem Hauch Rosenblütenduft, auf der Zunge eine perfekte Kombination aus Frucht und Kraft.

11.--

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 «Spritz»		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

Vol. Inhalt Preis

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 Millonario 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
Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl	4.90

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