

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, mariniertes 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 Salé, 24–26 Monate · Comté, 18–20 Monate · Cantal au Lait de Salers · Alpage du Sântis · Saint-Marcellin Fermier · Feigen-Chutney · Butter & Brot

Wildes 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.

Portion Parmesan 7.50

Käserei « Maison Sterchi » La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Herbstsalat mit zweierlei Kürbis

Blattsalate, gebackener und gepickelter Kürbis, geröstete Kerne mit herbstlichem Dressing
Vorspeise 12.50
als Hauptgang 18.50

Burrata & Feige

Cremige Burrata, frische Feigen, Rucola, geröstete Baumnüsse, Balsamico und Kräuteröl
als Hauptgang 21.50

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kürbiskernöl
als Hauptgang 14.50

Verschiedene Hausgemachte Ravioli:

- Trüffel-Ricotta-Ravioli an Trüffelsauce
 - Wildschweinravioli mit Wacholder-Rotweinjus
 - Steinpilz-Ravioli mit Salzeibutter, Parmesan und gebratenen Pilze
- Vorspeise 24.—
als Hauptgang 34.—

Safran-Risotto mit Riesengarnelen

Cremiger Safran-Risotto mit Riesengarnelen und Limettenschaum
als Hauptgang 42. —

Tatar vom Rind «Maison»

Feinstes Rindsfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocado-creme. Serviert mit Toast und Butter.
Vorspeise 26.—
als Hauptgang 34.—
mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Wildschweinragout mit Pappardelle vom Hof Stachel in Blauen

Geschmortes Wildschweinragout, feinste Pappardelle, Rotweinjus und Parmesan
Vorspeise 26.—
als Hauptgang 34.—

Rehrücken rosa gebraten vom Hof Stachel in Blauen

Rosa gebratener Rehrücken auf Wildjus mit Rotkraut, Marroni, Selleriepüree und hausgemachten Spätzli
als Hauptgang 62.—

Hausspezialität

«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 44.50
auf Vorbestellung «Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 54.50

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.—

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.—

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

Château du Tertre blanc 2023

Château du Tertre, Bordeaux

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gros Manseng & Viognier

Elegant und frisch mit Aromen von Birne, weissem Pfirsich und feinen Blüten. Rund am Gaumen mit mineralisch-salzigem Abgang.

10.50

Aquiliae Grillo Sicilia DOC 2024

Viticultori Associati Canicatti - Sicilia

Rebsorte: Grillo

Frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und feinen Kräutern. Harmonisch mit angenehmem mineralischem Abgang.

8.—

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

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

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

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Conte di Alma – Veneto

Rebsorte: Corvina, Rondinella und Molinara

Vollmundig und harmonisch mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und feinen Gewürzen. Samtig mit einem langen, eleganten Abgang..

9.—

St. Estèphe Frank Phélan 2me Vin 2020

Château Phélan-Ségur - Bordeaux Frankreich

Rebsorte: Merlot und Cabernet Sauvignon

Eleganter Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen. Am Gaumen rund und harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen und einem anhaltenden Abgang..

10.50

Don Jacobo Crianza – Rioja DOCa 2021

Bodegas Corral – Rioja, Spanien

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano

Fruchtig und ausgewogen mit Aromen von roten Beeren, Vanille und feinen Gewürzen. Samtig mit weichen Tanninen und elegantem Abgang.

9.

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.

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

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.—
Eistee 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

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.—
Genuine «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