

ISCHTIGER

VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,
GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN

11.50

„CHÈVRE CHAUD“ MIT CARAMELISIERTEN HÖNIGÄPFELN AUF
BLÄTTERTEIG-FEUILLETÉ UND GARTENSALAT

17.50 / 27.50

NÜSSLISALAT MIT PÖCHIERTEM LÖTSCHENTALER-EI (63°) AN
PREISELBEERVINAIGRETTE UND DANIS BIO-LAMMHOBELFLEISCH

19.50 / 29.50

„BÜNDNER LACHS“, MARINIERT MIT RANDEN AN QUITTEN-SAUERRAHM
UND „MESCLUN“-SALAT

23.50

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT SÜSS-SAUREM KÜRBISSALAT
UND HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“

26.50 / 35.50

SUPPE, RISOTTO UND PASTA

STECKRÜBENCRÈMESUPPE MIT ESTRAGON-APFELPISTOU UND
KALBSMILKEN

16.50

RISOTTO „TERRENI ALLA MAGGIÀ“ MIT RÖTEN, GELBEN RANDEN
UND „BLEU D'AUVERGNE“

26.50 / 31.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT „WILDPILZ-KRÄUTER-DUXELLES“
UND FEDERKÖHL

24.50 / 29.50

„LE MENU PROVENÇAL“

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENU MIT ZWEI VORSPEISEN, HAUPTGANG, KÄSE
UND/ODER DESSERT FÜR 78.- ODER 85.-

USEM WASSER

„FILETS DE BONDELLE“ AUS DEM NEUENBURGERSEE AUF „KÜRBIS-
POMMES-MOUSSELINÉ“ AN VERVEINESCHAUM-RAHMSAUCE 45.-

D'S FLEISCH

DUO VOM LÖTSCHENTALER BIO-LAMM „À LA PROVENÇALE“ 47.-
(KEINERE PORTION 43.-)

SWISS-PRIM KRÄUTER-SCHWEINSKÖTELETT MIT ORANGEN-RÖSMARINCHUTNEY 43.-

„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT FEIGEN-PISTAZIENKRUSTE AN MERLOTJUS 49.-
(KLEINERE PORTION 44.-)

SEELÄNDER POULETSCHENKELSTEAK MIT MARRONT-FRISCHKÄSEFÜLLUNG 39.-
AN LEBKUCHEN-MERLOTJUS

BYLAGE

BRATKARTOFFELN, CAMARGUE-REIS, BRAMATA-POLENTA, „KÜRBIS-POMMES-MOUSSELINÉ“

UND ÜBRIGENS...

IST UNSERE KARTE EHER KLEIN UND WIRD ALLE ACHT WÖCHEN NEU GEBOREN. DAS ERLAUBT UNS, SAISONAL UND FRISCH, OHNE FERTIGPRODUKTE ZU ARBEITEN. WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCHSORTIMENT SOWIE KÄSE UND DIE MÉDITERRANEN SPEZIALITÄTEN VOM MÄRIT VOR UNSERER TÜR. WIR ACHTEN AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG. ALLES FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ: VON DANIS BIO LAMM IM LÖTSCHENTAL, DEN METZGERN RÖTHLISBERGER-BOSS, MOSER-MUSTER, „SWISS PRIM“ (TRAITAFINA) UND POLAR COMESTIBLES. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBÖT AUF SCHWEIZER FISCH.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTÖLERANZEN AUSÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

DIE PREISE SIND IN CHF UND INKL. MWST.

GERNE AKZEPTIEREN WIR NEBEN BARGELD AUCH POSTCARD UND
MAESTRO

SÜESSI UND UNWIDERSTEHLECHI SÜNDE

„LA TARTE TATIN DE MAGALI“ MIT VANILLEGLACE	14.50
„CRÈME CATALANE“	10.50
NUSS-KRÖKANTPARFAIT MIT GLÜHWEINPFLAUMEN	14.50
„FONDANT AU CHOCOLAT“ MIT VANILLEGLACE	12.50
MANDARINEN-KARDAMOMSORBET MIT NAUERS DESSERT BLANC	14.50
HAUSEGEMACHTE GLACEN UND SORBETS, PRO KUGEL	4.50
DAS SORBET LÄSST SICH AUCH MIT PROSECCO +CHF 5.50 ODER LIQUEUR +CHF 5.50 GENIESSEN	
DIVERSE RÖHMILCHKÄSE	17.50
ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN GLAS:	
DESSERT BLANC, NAUER, BREMGARTEN ODER	10.50
BANYULS AOC, M. CHAPOUTIER	10.50