

*Salade verte / Grüner Salat*

9. –

\*\*\*

*Salade du marché / Märtsalat*

12. –

\*\*\*

*Fromage de chèvre gratiné, miel, salade dans un panier à strudel*  
**Gratiniertes Ziegenkäse, Honig, Salat im Strudelkörbchen**

16. –

\*\*\*

*Salade Caprese / Caprese Salat*

**(Aromatische Berner Rose- Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl)**

16. –

\*\*\*

*Salade Caprese et crevettes géantes grillées*  
**Caprese Salat mit gegrillten Riesenkrevetten**

30. – (Hauptgang)

\*\*\*

*Salade Caprese et boulettes de boeuf aux herbes et jambon cru „San Daniele“*  
**Caprese Salat mit Rindfleisch-Bällchen und San Daniele-Rohschinken**

30. – (Hauptgang)

\*\*\*

*Assiette de salade, melon*

**Salatteller, Melone**

24. – (Hauptgang)

\*\*\*

*Salade du marché avec jambon de campagne*

**Märtsalat mit Bauernschinken**

24. – (Hauptgang)

\*\*\*

*Artichaut "Prince de Bretagne" au four*  
**Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen**  
(Vorspeise) 16.-- / 28.-- (Hauptgang)

\*\*\*

*Roastbeef, melon, pommes frites, sauce tartare*  
**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Melone, Pommes Frites, Tatarensauce**  
30. – (Hauptgang)  
\*\*\*

*Tartare de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“ toast*  
**Tatar vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Toast**  
(Vorspeise) 24. – / 38. – (Hauptgang)  
\*\*\*

*Soupe à l'ortie et aux poireaux /*  
**Brennnessel-Lauch-Suppe**  
11. –  
\*\*\*

*Filet de sandre grillé, crème au curry, melon, riz de Camargue*  
**Zanderfilet gegrillt, Currycreme, Melone, Camargue-Reis**  
36. –  
\*\*\*

*Lasagne végétarienne avec aubergines, tomates et mozzarella*  
**Vegetarische Lasagne mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella**  
25. –  
\*\*\*

*Rösti piquante, peperoncini, ail, poivre vert, mozzarella (végétarien)*  
**Pikante Rösti, Peperoncini, Knoblauch, grüner Pfeffer, Mozzarella (vegetarisch)**  
25. –  
\*\*\*

*Rösti avec œuf sur le plat et lard*  
**Rösti mit Spiegelei und Speck**  
25. –  
\*\*\*

*Rôti de viande hachée Bözingenberg, pommes frites, légumes du marché*  
**Hackbraten Bözingenberg, Pommes Frites, Marktgemüse**  
26. –  
\*\*\*

*Cordon bleu (porc), pommes frites, légumes du marché*  
**Cordon bleu (Schwein), Pommes Frites, Marktgemüse**

34.--

\*\*\*

*Escalope de veau viennoise, pommes frites, légumes du marché*  
**Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes Frites, Marktgemüse**

40. –

\*\*\*

*Filet de bœuf "Swiss Prime Simmental", beurre au vin rouge*  
*pommes frites, légumes du marché*

**Rindsfilet "Swiss Prime Simmental", Rotweinbutter**

**Pommes Frites, Marktgemüse**

53. –

\*\*\*

*Fondue au fromage du Jura*

*Classique, 200g mélange spécial, échalotes et ail*

**Fondue mit Jurakäse**

**Klassisch, 200g Spezialmischung, Schalotten und Knoblauch**

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 25. – p.p.

*ou / oder*

*Montagne de Boujean, préparation au vin mousseux, échalotes et ail*  
**Bözingenberg, zubereitet mit Schaumwein, Schalotten und Knoblauch**

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 26. – p.p.

\*\*\*

„En cas d'intolérance ou d'allergie notre personnel vous informera volontiers sur les ingrédients contenus dans nos plats"

**„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“**

Provenance des viandes/ Fleisch und Fleischerzeugnisse:

Suisse garantie - Garohof in Tschugg "Bio Suisse/ KAGfreiland" - Simmentaler Premium Rindsfilet

Provenance des poissons/ Herkunft der Fische:

Zander, Deutschland

de tous les prix comprennent 7,7% TVA / Alle Preise inkl. 7,7% MwSt