

# Entrées / Vorspeisen

*Salade verte*  
**Grüner Salat**

8. –  
\*\*\*

*Mesclun du marché*  
**Bunter Märtsalat**

10.--  
\*\*\*

*Fromage de chèvre gratiné, miel, carpaccio de poire*  
**Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Birnencarpaccio**

16. –  
\*\*\*

*Tartare de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“ toast*  
**Tatar vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Toast**

24.--  
\*\*\*

*Viand séchée de Natura-Beef de Tschugg, Tête de Moine, figues*  
**Trockenfleisch vom Tschugger Natura-Beef, Tête de Moine, Feigen**

18. –

*Filets de perches (Suisse, Raron) frits, sauce tartare*  
**Chnusperli von Schweizer Eglifilet aus Raron , Tataren-Sauce**

20. –  
\*\*\*

*Potage au vin blanc, croûtons de fromages*  
**Weissweinsuppe mit Käsecroûtons**

12. –  
\*\*\*

*Ravioli à la ricotta maison, sauge*  
**Selbstgemachte Ravioli mit Ricottafüllung, Salbei**

16.--  
\*\*\*

*Artichaut "Prince de Bretagne" au four*  
**Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen**

16.--  
\*\*\*

## *Plats principales / Hauptgerichte*

*Pâtes l'épeautre maison Salsiccia*  
**Selbstgemachte Urdinkel Teigwaren, Salsiccia**

24. –  
\*\*\*

*Gnocchi maison, chanterelles frais*  
**Selbstgemachte Kartoffelgnocchi, frische Eierschwämmli**

28. –  
\*\*\*

*Pot-au-feu*  
**Suppen-Fleischeintopf**

28. –  
\*\*\*

*Artichaut "Prince de Bretagne" au four*  
**Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen**

24. –  
\*\*\*

*Tartare de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“ toast*  
**Tatar vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Toast**

38. –  
\*\*\*

*Assiette de montagne de Boujean*  
*viande séchée, lard, jambon, saucisse, fromage*  
**Bözingenberg-Teller**  
**Trockenfleisch, Speck, Schinken, Wurst, Käse**

26. –  
\*\*\*

*Braisé de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“, risotto, légumes du marché*  
**Schmorbraten vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Risotto, Marktgemüse**

36. –  
\*\*\*

*Filet de sandre gratiné, risotto, légumes du marché*  
**Zanderfilet gratiniert, Risotto, Marktgemüse**

36. –  
\*\*\*

*Rösti piquants, peperoncini, ail, poivre vert, mozzarella*  
**Pikante Rösti, Peperoncini, Knoblauch, grüner Pfeffer, Mozzarella**

24. –

\*\*\*

*Rösti, œuf sur le plat, lard rôtie*  
**Rösti, Spiegelei, gebratener Speck**

24. –

\*\*\*

*Saucisse de bœuf rôtie „KAGfreiland“, sauce à la moutarde, rösti, légumes du marché*  
**Rindsbratwurst vom Garohof Tschugg „KAGfreiland“, Senfsauce, Rösti, Marktgemüse**

26. –

\*\*\*

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

32. –

\*\*\*

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

38. –

\*\*\*

*Fondue au fromage du Jura – Fondue mit Jurakäse*  
*Classique, 200g mélange spécial, échalotes et ail*  
**Klassisch, 200g Spezialmischung, Schalotten, Knoblauch**

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 24. – p.p.

ou / oder

*Montagne de Boujean, préparation au vin mousseux*

**Bözingenberg, zubereitet mit Schaumwein**

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 25. – 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: Suisse garantie, „SwissPrimGourmet“ et Garohof de Tschugg "Bio Suisse/ KAGfreiland"  
Fleisch und Fleischerzeugnisse: Schweiz Garantie, „SwissPrimGourmet“ und Garohof in Tschugg "Bio Suisse/ KAGfreiland"  
Provenance des poissons: sandre – Allemagne, perche – premium Swiss fish, Raron  
Herkunft der Fische: Zander – Deutschland, Premium-Egli aus Zucht, Raron  
de tous les prix comprennent 7,7% TVA / Alle Preise inkl. 7,7% MwSt