

Notre patron, Roland Kilian, est victime d'un accident survenu à l'époque, incapable de s'occuper de la cuisine.

Notre équipe de cuisine sous la direction de Stefan Iseli, sous-chef du montagne de Boujean, est toutefois bien équipée pour cette tâche et cuisine pour vous avec cœur et compétence.

Unser Chef Roland Kilian ist infolge eines Unfalls zur Zeit nicht in der Lage die Küchenleitung zu betreuen.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Stefan Iseli, Sous-Chef auf dem Bözingenberg, ist für diese Aufgabe jedoch bestens gerüstet und kocht für Sie mit Herz und Kompetenz.

„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" – US-Beef Filet „Creekstone“ (sans hormone/ hormonfrei)

Provenance des poissons/ Herkunft der Fische:

Zander, Deutschland – Fischsuppe, Schweiz – Premium-Egli aus Zucht, Raron Wallis

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

Salade verte / Grüner Salat

8. –

Mesclun du marché / Bunter Märtsalat

10. –

Salade Caprese

Aromatische "Berner Rose"- Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

14. –

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

16. –

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

26.--

Soupe à l'ortie et aux poireaux

Brennnessel-Lauch-Suppe

9. –

Artichaut "Prince de Bretagne" au four

Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen

(Vorspeise) 16.-- / 24.-- (Hauptgang)

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

(Vorspeise) 24. – / 38. – (Hauptgang)

Roastbeef, pommes frites, sauce tartare
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Pommes Frites, Tatarensauce

28. –

Bouillabaisse avec les poissons de nos lacs, toast à l'ail
Fischsuppe nach Livorno Art mit See-Fische (CH), Knoblauchtoast
(Vorspeise) 24. – / 34. – (Hauptgang)

Filets de perches (Raron, Valais), pesto, pommes nouvelles, légumes du marché
Premium Eglifilet aus Raron VS, Kräuterpesto, Bratkartoffeln, Marktgemüse
40. –

Burger de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“
salade Caprese et pommes frites
Burger vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“
"Berner Rose"-Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pommes Frites
26. –

Roule de printemps thaïlandais de Prapay (végétarien)
salade Caprese
Thailändische Frühlingsrolle von Prapay (vegetarisch)
"Berner Rose"-Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
24. –

Lasagne végétarienne avec aubergines, tomates et mozzarella
Vegetarische Lasagne mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella
24. –

Rösti piquante, peperoncini, ail, poivre vert, mozzarella
Pikante Rösti, Peperoncini, Knoblauch, grüner Pfeffer, Mozzarella
24.--

Rösti, œuf sur le plat, lard rôti
Rösti, Spiegelei, gebratener Speck
24.--

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

26.--

Filet de bœuf, beurre au vin rouge, pommes frites, légumes du marché
Rindsfilet, Rotweinbutter, Pommes Frites, Marktgemüse

48. –

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

32.--

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

38.--

*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. / 24.--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. / 25.--p.p.**
