

Salade verte
Grüner Salat

8. –

Salade du marché
Märitsalat

10. –

Salade de mâches avec œuf sur le plat
Nüsslersalat mit Spiegelei

12. –

Roule de printemps thaïlandais de Prapay (végétarien), mesclun du marché
Thailändische Frühlingsrolle von Prapay (vegetarisch), Märitsalat

16. –

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

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

Soupe au curry
Currysuppe

12. –

Filet de sandre grillé, crème au curry, ananas, riz de Camargue
Zanderfilet gegrillt, Currycreme, Ananas, Camargue-Reis

36. –

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

24. —

Rösti piquante, peperoncini, ail, poivre vert, mozzarella (végétarien)
Pikante Rösti, Peperoncini, Knoblauch, grüner Pfeffer, Mozzarella (vegetarisch)

24. —

Rösti avec œuf sur le plat et lard
Rösti mit Spiegelei und Speck

24. —

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

26.--

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

32.--

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

38. —

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

49. —

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.

Nous vous servirons sur commande
Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne
Le Gourmet-Menu "Surprise"

4 plats / 4 Gänge 100. –

5 plats / 5 Gänge 125. –

6 plats / 6 Gänge 150 –

dès 2 pers. / ab 2 Pers.

„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

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