

Salade verte
Grüner Salat

8. –

Salade du marché

Märtsalat

10. –

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

16. –

Assiette de salade, melon

Salatteller, Melone

20. –

Salade du marché avec jambon de campagne

Märtsalat mit Bauernschinken

22. –

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. –

Soupe de poisson régionale, toast à l'ail
Regionale Fischsuppe, Knoblauchtoast

(Vorspeise) 24. – / 34. – (Hauptgang)

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

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", Rotweibutter, 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.

„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

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

Aktuell...

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
28. – (Hauptgang)

Salade Caprese
"Berner Rose"- Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
16. –

Roules de printemps thaïlandais de Prapay (végétarien)
Salade Caprese
Thailändische Frühlingsrollen von Prapay (vegetarisch)
"Berner Rose"-Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
26. – (Hauptgang)

Crevettes géantes grillées
Salade Caprese
Gegrillte Riesenkrevetten
"Berner Rose"-Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
28. – (Hauptgang)

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.
