

Salade verte
Grüner Salat

8. –

Salade du marché
Märitsalat

10. –

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

16. –

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

16. – (Vorspeise) / 28. – (Hauptgang)

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

24. – (Vorspeise) / 38. – (Hauptgang)

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

(Vorspeise) 24. – / 34. – (Hauptgang)

Crème d'asperges
Spargelcreme

12. –

Asperges avec pesto à l'ail sauvage et sauce orange
Spargeln mit Bärlauchpesto und Orangensauce

18. – (Vorspeise) / 32. – (Hauptgang)

avec Jambon cru de San Daniele Fr. 12. – ou jambon de campagne Fr. 8. – suppl.
mit San-Daniele-Rohschinken Fr. 12. – oder Beinschinken Fr. 8. – suppl.

Filet de sandre grillé, asperges, pesto à l'ail sauvage, sauce orange
Zanderfilet gegrillt, Spargeln, Bärlauchpesto, Orangensauce

36. –

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

24. –

Garganelli frais avec Gruyère, oignons et tranches de pommes
Frische Garganelli Älpler Art

24. –

Tortellini maison au bœuf braisé, beurre à la sauge
Selbstgemachte Tortellini mit Rinds-Schmorbraten-Füllung, Salbeibutter

26. –

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 "Swiss Prime Simmental", beurre au vin rouge, pommes frites, légumes du marché
Rindsfilet "Swiss Prime Simmental", 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" - Simmentaler Premium Rindsfilet

Provenance des poissons/ Herkunft der Fische:

Zander, Deutschland – Fischsuppe, Schweiz

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