

# *Assiette du midi / Mittagsteller*

*avec salade ou potage du jour  
mit Salat oder Tagessuppe*

20. –

*Du mercredi au vendredi / Mittwoch bis Freitag*



## *Slow Food*

*Les plats de 🐌 Slow Food suivants se caractérisent par des produits de saison et de haute qualité de la région.*

*🐌 Gerichte entsprechen den Slow Food-Kriterien von „gut, sauber und fair“.  
Sie zeichnen sich aus durch saisonale und nachhaltig hergestellte Produkte aus der Region.*

\*\*\*\*\*

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

*4 plats / 4 Gänge 86. –*

*5 plats / 5 Gänge 110. –*

*6 plats / 6 Gänge 134. –*

*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: 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 / Bouillabaisse – 3 lacs de la région, perche – premium Swiss fish, Raron  
Herkunft der Fische: Zander – Deutschland / Fischsuppe – 3 Seen aus der Region, Premium-Egli aus Zucht, Raron

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

# *Klassiker vom Bözingenberg*

*Salade verte / Salade mêlée*  
**Grüner Salat / Gemischter Salat**

8. – / 10. –

\*\*\*

*Chèvre gratiné, miel, salade du marché*  
**Gratiniertes Ziegenkäse, Honig, Marktsalat**

16. –

\*\*\*

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

24. –

\*\*\*

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

24. – / 38. –

\*\*\*

🌀 *Bouillabaisse avec les poissons de nos lacs, toast à l'ail*  
**Fischsuppe nach Livorno Art mit See-Fische, Knoblauchttoast**

24. – / 34. –

\*\*\*

🌀 *Filets de perches (Suisse, Raron), paillason de pommes de terre,*  
**Premium Eglifilet aus Raron, knusprige Kartoffelmatte, Marktgemüse**

39. –

\*\*\*

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

24. –

\*\*\*

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

26. –

\*\*\*

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

26. –

\*\*\*

🌀 *Rôti de viande hachée Bözingenberg, pommes purée, légumes du marché*  
***Hackbraten Bözingenberg, Kartoffelstock, Marktgemüse***

26. –

\*\*\*

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

32. –

\*\*\*

*Escalope de veau viennoise, aïelles rouges fraîches, frites, légumes du marché*  
***Wienerschnitzel vom Kalb, frische Preiselbeeren, Frites, Marktgemüse***

36. –

\*\*\*

🌀 *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. / 22. – p.p.

ou / oder

*Montagne de Boujean, préparation au vin mousseux*

***Bözingenberg, zubereitet mit Schaumwein***

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 25. – p.p.

\*\*\*

## *Aktuell...*

*Crème d'asperges*

***Spargelcreme***

12. –

\*\*\*

*Asperges avec sauce tartare*

***Spargeln mit Tatarensauce***

18. – / 28. –

*avec Jambon de Parme ou jambon de campagne*

***mit Parmaschinken oder Beinschinken***

8. – suppl.

\*\*\*

*Variations végétales*

***Gemüsevariationen***

28. –

\*\*\*

🌀 *Burger de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“, Raclette, frites*

*100% bœuf, à votre choix à point ou bien cuit*

***Burger vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Raclette, Frites***

***100% Rind, nach Ihrer Wahl halb oder durch gebraten***

26. –

\*\*\*

🌀 *Braisé de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“, pommes purée, légumes du marché*

***Schmorbraten vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Kartoffelstock, Marktgemüse***

36. –

\*\*\*

🌀 *Filet de boeuf de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“, frites, légumes du marché*

***Rindsfilet vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Frites, Marktgemüse***

48. –

\*\*\*