

Aktuell...

Salade de mâches avec œuf sur le plat

Nüsslersalat mit Spiegelei

12. —

Soupe de courge

Kürbis-Suppe

12. —

~~*Artichaut "Prince de Bretagne" au four*~~

~~*Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen*~~

~~*(Vorspeise) 16. — / 28. — (Hauptgang)*~~

Escalopes de chevreuil, garniture de gibier riche, spätzli

Rehschnitzel, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

46. —

Civet de cerf, garniture de gibier riche, spätzli

Hirschpfeffer, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

36. —

~~*Entrecôte de cerf, garniture de gibier riche, spätzli*~~

~~*Hirschentrecôte, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli*~~

46. —

Assiette végétarienne avec spätzli

Vegetarischer Wildteller mit Spätzli

34. —

Selle de chevreuil préparée sur deux assiettes

Rehrücken serviert auf Teller in zwei Gänge

dès 2 pers. / ab 2 Pers. Fr. 64. — p.p.

Salade verte
Grüner Salat

9. –

Salade du marché

Märitsalat

12. –

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

16. –

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

16. –

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

36. –

Filets de perches meunières, pommes sautées, légumes du marché
Eglifilet gegrillt mit Butter, Bratkartoffeln, Marktgemüse

40. –

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

25. –

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

25. –

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

25. –

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

28.--

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

34.--

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

40. –

Filet de bœuf "Swiss Prime Simmental", beurre au vin rouge
pommes frites, légumes du marché

Rindsfilet "Swiss Prime Simmental", Rotweinbutter
Pommes Frites, Marktgemüse

53. –

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. / 25. – 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. / 26. – 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 – Egli, McLean Polen

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