

Notre patron, Roland Kilian, est victime d'un accident survenu à l'époque, incapable de s'occuper de la cuisine.

Notre équipe de cuisine sous la direction de Stefan Iseli, sous-chef du montagne de Boujean, est toutefois bien équipée pour cette tâche et cuisine pour vous avec cœur et compétence.

Unser Chef Roland Kilian ist infolge eines Unfalls zur Zeit nicht in der Lage die Küchenleitung zu betreuen.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Stefan Iseli, Sous-Chef auf dem Bözingenberg, ist für diese Aufgabe jedoch bestens gerüstet und kocht für Sie mit Herz und Kompetenz.

„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, Herkunft der Fische: Zander – Deutschland,
de tous les prix comprennent 7,7% TVA / Alle Preise inkl. 7,7% MwSt

Entrées

Vorspeisen

Salade verte
Grüner Salat

8.--

Mesclun du marché
Bunter Märtsalat

10.--

Salade de doucettes avec oeuf sur le plat
Nüsslersalat mit Spiegelei

12.--

Fromage de chèvre gratiné, miel, carpaccio de poire
Gratiniertes Ziegenkäse, Honig, Birnencarpaccio

16.--

Soupe de potiron et patates douces avec Amaretti
Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Amaretti

12.--

Artichaut "Prince de Bretagne" au four
Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen

16.-- / 24.-- (Hauptgang)

Viand séchée de Natura-Beef de Tschugg, Tête de Moine, figues
Trockenfleisch vom Tschugger Natura-Beef, Tête de Moine, Feigen

18.--

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

26.--

Plats principales **Hauptgerichte**

Filet de sandre gratiné, risotto, légumes du marché
Zanderfilet gratiniert, Risotto, Marktgemüse

36.--

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

24.--

Rösti, œuf sur le plat, lard rôtie
Rösti, Spiegelei, gebratener 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 croquettes, légumes du marché
Hackbraten Bözingenberg, Kartoffelkroketten, Marktgemüse

26. –

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

32.--

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

38.--

Filet de porc, bolets à la crème, pommes croquettes, légumes du marché
Schweinsfilet, Steinpilze mit Rahm, Kartoffelkroketten, Marktgemüse

Fondue au fromage du Jura – Fondue mit Jurakäse
Classique, 200g mélange spécial, échalotes et ail
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.
