

Recommandation du jour

dès 2 pers

(Veuillez noter notre table d'écriture)

Tagesempfehlung

ab 2 Pers.

(Bitte beachten Sie unsere Schrifttafel)

Menu avec premier entrée et plat principale

Menu mit erster Vorspeise und Hauptgang

50. –

Menu complet avec trois plats

Ganzes Menu mit 3 Gänge

65. –

Nous vous servirons sur commande

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne

Le Gourmet-Menu "Surprise"

4 plats / 4 Gänge 90. –

5 plats / 5 Gänge 110. –

6 plats / 6 Gänge 130. –

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" - US-Beef Filet „Creekstone“ (sans hormone/ hormonfrei)

Provenance des poissons/ Herkunft der Fische:

Zander, Deutschland – Fischsuppe, Schweiz – Premium-Egli aus Zucht, Raron Wallis

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

Salade verte
Grüner Salat

8. –

Mesclun du marché
Bunter Märtsalat

10. –

Salade de mâches avec œuf sur le plat
Nüsslersalat mit Spiegelei

12. –

Fromage de chèvre gratiné, miel, salade dans un panier à strudel, tapenade
Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Salat im Strudelkörbchen auf Olivenpüree

16. –

Roule de printemps thaïlandais de Prapay (végétarien), mesclun du marché
Thailändische Frühlingsrolle von Prapay (vegetarisch), bunter Märtsalat

16. –

Filets de perches (Suisse, Raron) frits, mesclun du marché
Premium Eglifilet aus Raron im Weissweinteig gebacken, bunter Märtsalat

15. –

Soupe de courge
Kürbis-Suppe

12. –

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

(Vorspeise) 16. – / 24. – (Hauptgang)

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

(Vorspeise) 24. – / 38. – (Hauptgang)

Assiette de montagne de Boujean - viande séchée, lard, jambon, saucisse, fromage

Bözingenberg-Teller - Trockenfleisch, Speck, Schinken, Wurst, Käse

26. –

Bouillabaisse avec les poissons de nos lacs, toast à l'ail

Fischsuppe nach Livorno Art mit See-Fische (CH), Knoblauchtoast

(Vorspeise) 24. – / 34. – (Hauptgang)

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 piquante, peperoncini, ail, poivre vert, mozzarella (végétarien)

Pikante Rösti, Peperoncini, Knoblauch, grüner Pfeffer, Mozzarella (vegetarisch)

24. –

Saucisse de bœuf rôtie „KAGfreiland“, sauce à la moutarde, rösti, légumes du marché

Rindsbratwurst vom Garhof Tschugg, Senfsauce, Rösti, Marktgemüse

26. –

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

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

36. –

Tortellini maison au bœuf braisé, beurre à la sauge

Selbstgemachte Tortellini mit Rinds-Schmorbraten-Füllung, Salbeibutter

26. –

Rôti de viande hachée Bözingenberg, pommes croquettes, légumes du marché

Hackbraten Bözingenberg, Kartoffelkroketten, 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. –

Steak de veau aux morilles, pommes croquettes, légumes du marché
Kalbsrücken-Steak, Morchelsauce, Kartoffelkroketten, Marktgemüse

49. –

Filet de bœuf "Black Angus", beurre au vin rouge, pommes frites, légumes du marché
Rindsfilet "Black Angus", 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.

avec les truffes noirs
mit schwarzen Trüffel

Fr. 5. – suppl. p.p.
