

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 80. –

5 plats / 5 Gänge 100. –

6 plats / 6 Gänge 120. –

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"

Gibier: autriche et bavarois Wild: Österreich und Bayern

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, Salzeibutter

26. –

🌀 *Rôti de viande hachée Bözingenberg, frites, légumes du marché*
Hackbraten Bözingenberg, Frites, 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. –

🌀 *Entrecôte-Tagliata vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“*
frites, légumes du marché, beurre au vin rouge

Frites, Marktgemüse, Rotweinbutter

46. –

🌀 *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...

Salade de mâches avec œuf sur le plat

Nüsslersalat mit Spiegelei

12. –

Artichaut "Prince de Bretagne" au four

Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen

16. – / 24. –

Soupe de courge

Kürbissuppe

12. –

La chasse avec garniture de gibier riche et spätzli
Wildspezialitäten mit reichhaltiger Garnitur und Spätzli

Médailles de sanglier / Wildschweinrücken-Medailon

36. –

Escalopes de chevreuil / Rehschnitzel

42. –

Civet de cerf / Hirschkpfeffer

32. –

Stroganov de selle de cerf / Gebratene Hirschrücken-Würfel an pikanter Sauce

42. –

Selle de chevreuil préparée sur deux assiettes

Rehrücken serviert auf Teller in zwei Gänge

dès 2 pers. / ab 2 Pers. / 60. – p.p.