

Salade verte
Grüner Salat

8. –

Salade du marché
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
Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Salat im Strudelkörbchen

16. –

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

16. –

Tartare de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“ toast
Tatar vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Toast
(Vorspeise) 24. – / 38. – (Hauptgang)

(seulement le soir / **nur am Abend**)
Soupe de poisson régionale, toast à l'ail
Regionale Fischsuppe, 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. –

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

24. –

(seulement le soir / nur am Abend)

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

26. –

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

32.--

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

38. –

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.

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

Gibier: autriche et bavarois Wild: Österreich und Bayern

Provenance des poissons/ Herkunft der Fische:

Zander, Deutschland – Fischsuppe, Schweiz

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

Aktuell...

Artichaut "Prince de Bretagne" au four
Prince de Bretagne-Artischocke aus dem Ofen
(Vorspeise) 16.-- / 28.-- (Hauptgang)

Soupe de courge

Kürbis-Suppe

12. –

Escalopes de chevreuil, garniture de gibier riche, spätzli
Rehschnitzel, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

42. –

Civet de cerf, garniture de gibier riche, spätzli
Hirschpfeffer, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

32. –

Entrecôte de cerf, garniture de gibier riche, spätzli
Hirschentrecôte, reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

42. –

Assiette végétarienne avec spätzli
Vegetarischer Wildteller mit Spätzli

30. –

Selle de chevreuil préparée sur deux assiettes
Rehrücken serviert auf Teller in zwei Gänge
dès 2 pers. / ab 2 Pers. Fr. 60. – p.p.
