



Speisekarte

Vorspeisen:

Sommerlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	10.00
Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	12.00
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, rote Zwiebeln, hauseigene Balsamico-Reduktion und frittiertes Basilikum	klein	14.00
	normal	24.00
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Rohschinken und Steinpilze		14.00
Weisse Tomaten-Cremesuppe mit Basilikum-Pesto		13.00
“La Bouse” gebraten im Pistazienmantel mit Selleriesalat		12.00

Vorspeise oder Hauptgang:

Ravioli mit Spinat, Tomaten, Pinien und Oliven gefüllt an Salbeibutter	Vorspeise 3Stk.	17.00
	Hauptgang 9Stk.	32.00
Vitello tonnato mit Antipasti und Rucola	Vorspeise 70gr.	18.00
	Hauptgang 160gr.	36.00
Sommer-Risotto mit Limetten, Basilikum und Gemüse	Vorspeise	12.00
	Hauptgang	27.00

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten melden sich bitte beim Servicepersonal. Wir finden eine Lösung.



**** Hausspezialitäten ****

„Chez nous“ (ab 2 Personen)

Rinds Entrecôte (200gr) serviert im „Pfännli“
mit hausgemachtem Café de Paris

pro Pers.	44.00
weiter 50gr.	+ 7.00

Unser Klassiker:

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce 36.00

Kalbs- oder Schweins-Cordon-bleu mit Hinterschinken und Greyerzer Käse	Kalb	46.00
	Schweins	34.00

Angus aus Etzelkofen:

Handgeschnittenes Tatar mit Toast und Butter
zur Auswahl mit Cognac, Whiskey oder Grappa

Vorspeise 70 gr.	17.00
Hauptgang 160 gr.	32.00

Roastbeef vom runden Mocken mit Sauce Tartar 32.00

Verschiedene Blattsalate, gemischte Salate und Früchte mit:

Crevetten oder Fischknusperli	34.00
Rindsfilet	54.00
Schweinssteak	28.00

Mittwoch und Donnerstag;

Kalbsleberli mit Jus, Balsamico Creme,
Zwiebeln und Butter 32.00

kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

Wählen Sie zu den vorgenannten Gerichten eine der folgenden Beilagen:

Kroketten, Tagliatelle, Reis, Risotto, Rösti, Pommes frites, Bratkartoffeln oder
Gemüsebouquet 5.50

Wir garantieren ausschliesslich des Einkaufes von Schweizer Fleisch!
Brot und Teigwaren sowie Desserts sind selbst gemacht.
Wenn möglich, beziehen wir alle anderen Produkte aus der Region.



Süsses:

Panna Cotta mit Erdbeeren	9.50
Crema Catalana mit Sommerfrüchte	9.50

Glace Aromen:

Erdbeere, Chocolat, Vanille, Mocca, oder Zwetschgen.	pro Kugel	3.50
	mit Rahm	+ 1.50

Glacen_Eigenproduktionen:

Baileys, Tonkabohnen, Eiercognac, Ingwer Himbeere, Passionsfrucht oder Mango	pro Kugel	4.50
	mit Rahm	+ 1.50

Die Klassiker:

Ice-Café	klein	8.50	gross	12.50
Coupe Dänemark	klein	8.50	gross	12.50
Bananensplit	klein	9.50	gross	13.50
Portion Erdbeeren	klein	6.00	gross	10.00
Coupe Romanoff	klein	11.00	gross	13.00
Zwetschgen oder Birnensorbet mit deren Gebrannten (2cl) aus Wahlern	klein	7.00	gross	9.00 + 5.00

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	14.00
---	-------

Käse-Dessert: Chäuerhocker, Stilton und Epoisses	13.00
--	-------

«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»



Kleine Karte:

Sommerlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	10.00
Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	12.00
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, rote Zwiebeln, Balsamico und Basilikum	klein	14.00
	normal	24.00
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Rohschinken und Steinpilze		14.00
Weisse Tomaten Cremesuppe mit Basilikum Pesto		13.00
“La Bouse” gebraten im Pistazienmantel mit Selleriesalat		12.00



Klassische-, Curry- oder Chillibratwurst vom Dentenberg mit Zwiebelsauce und Rösti		24.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites		24.00



Pouletflügeli	pro Stück	2.50
	m Pommes frites	+ 5.00
Chicken-Nuggets	pro Stück	2.20
	mit Pommes frites	+ 5.00
Portion Pommes frites		9.00
Spaghetti an Tomate saucé		14.00
Fischknusperli (merlan)	pro Stück	4.50

