

Aus unserem Weinkeller empfehlen wir Ihnen:

Alkoholfreie Aperó / Apéro sans alcool

Prosecco mit Holunderblüten oder Passionsfruchtsirup	1dl	Sfr.	8.50
Roter Martini / Campari	4cl	Sfr.	5.50
Aperol Spritz	10cl	Sfr.	11.00
Hugo	10cl	Sfr.	11.00

Cüpli

Prosecco Brut / Il Ponte Extra Dry DOC	1dl	Sfr.	9.00
Prosecco Rose / Bacio della Luna Extra Dry DOC	1dl	Sfr.	9.00

Offener Weisswein / Vin blanc ouvert

Pradalupo , Roero Arneis, DOCG, Italien 2019/2021	Sfr.	5.70	Sfr.	42.00
--	------	------	------	-------

Offener Rosé / Vin rosé ouvert

Oeil de Perdrix Schafis / Bielersee	Sfr.	6.20	Sfr.	46.00
--	------	------	------	-------

Offener Rotweine / Vin rouge ouvert

Casa lo Alto , Crianza, Valencia, Spanien 2014	Sfr.	5.90	Sfr.	44.00
Tempranillo, Grenach, Syrah, Cabernet Sauvignon				

Weisswein / Vin blanc

Schafiser / Chardonnay / Barrique	2021	7.5dl	Sfr.	49.00
Andrey SA / Schafis				
Freisamer / Silvaner, Grauburgunder	2021	7.5dl	Sfr.	46.00
Andrey SA/Schafis				

Rotwein / Vin rouge

Piacere / Waadtland / CH	2020	1.5lt	Sfr.	91.00
Piacere / Waadtland / CH	2020	7.5dl	Sfr.	45.00
Gamar'one / Waadtland / CH	2018	7.5dl	Sfr.	61.00
Santenay – Beauregard / FR	2020	7.5dl	Sfr.	58.00
Barolo / Nebbiolo / DOCG / Fontanafredda, Italien	2017	7.5dl	Sfr.	64.00
Casa lo alto / Tempranillo & diverse Trauben / SPA	2013	7.5dl	Sfr.	44.00
Lobo e Falcão / div. Trauben / Portugal	2019	7.5dl	Sfr.	44.00
Château Branaire Ducru / St. Julien / Frankreich	2015	7.5dl	Sfr.	120.00
Château de Bellevue / Margaux / Frankreich	2016	7.5dl	Sfr.	89.00

Rotwein / Vin rouge 3/8

Château Charmail / Haut Medoc / Frankreich	2019	3.75dl	Sfr.	44.00
---	------	--------	------	-------

Rotwein / Vin rouge 1/2

Schafiser , Pinot Noir / Andrey SA / Schafis	2021	5dl	Sfr.	30.00
Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Schweiz	2020	5dl	Sfr.	30.00
Valpolicella Ripasso Classico / Italien	2021	5dl	Sfr.	32.00
Campillo / Reserva Rioja DOC / Spanien	2018	5dl	Sfr.	36.00

Muttertag

Fête des mères



Menü / Menu



Kressecremesuppe mit Saibling Ceviche

*Potage à la crème de cresson
ceviche d'omble chevalier*



Spargelterrinen mit Frühlingssalatbukett an Tomaten Dressing

*Terrine d'asperges et de salades bouquet printanières
à la vinaigrette de tomates*



Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce Hausgemachte Teigwaren

*Escalope de veau à la crème aux morilles
Pâtes faites maison*



Halbgefrorenes Toblerone mit marinierten Erdbeeren, Minze und Nusskrokant

*Parfait au Toblerone et fraises marinées
menthe et croquant aux noix*



Suppe und Hauptgang CHF 38.50

Menü komplett CHF 50.50

Potage et plat principal CHF 38.50

Menu complet CHF 50.50



Sonntag, 12. Mai 2024 / Dimanche, 12 mai 2024

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Hausdressing	mini 13.00	14.00
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	mini 11.00	12.00
Gemischter Salat	mini 9.50	10.50
Grüner Salat	mini 7.50	8.50
Kürbiscreme Suppe		10.00
Kressecremesuppe mit Saibling Ceviche		11.00

HAUPTGERICHTE

Fondue Chinoise oder Winzer Art à discrétion		41.00
Rindfleisch in Bouillon oder Rotwein reichhaltiges Angebot an verschiedenen Saucen Silberzwiebeln, Cornichons, Pfirsich, Ananas und Birnen Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis oder Nudeln		
Kleines Châteaubriand	180gr	42.50
mit Gemüse, Röstikroketten, Béarnaise-Sauce		
Pfeffersteak Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	160gr	36.50
Florida Steak Entrecôte an Béarnaise-Sauce mit Pommes frites	160gr	36.50
Schweinssteak an Champignonrahmsauce mit Pommes frites		28.50
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	½ 29.00	32.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln	½ 29.00	32.00
Riz Casimir	½ 26.00	29.00
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reisring		
Roastbeef teller mit Pommes frites und Tartarsauce	½ 24.50	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	½ 24.00	27.00

FITNESSTELLER MIT FRISCHEN SALATEN

mit Schweinssteak		28.50
mit Kalbsschnitzel	½ 29.00	32.00
mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce	½ 31.00	34.00
mit Pouletbrust	½ 24.50	27.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegane Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu	½ 22.50	25.50
Vegane Pouletfiletstreifen an roter Currysauce mit Kokosnuss	½ 26.00	29.00
Grosser Salatteller mit Ei		21.50
Gemüseteller mit 6 Gemüsen		22.50

KINDERTELLER

Goofy Teller Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln		16.00
Donald Duck Teller Vegane Chicken Nuggets mit Pommes frites		14.00
Bonanza Teller Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		14.00

HORS-D'ŒUVRES

Salade de doucette mimosa et lardons avec sauce maison	mini 13.00	14.00
Salade de doucette mimosa avec sauce maison	mini 11.00	12.00
Salade mêlée	mini 9.50	10.50
Salade verte	mini 7.50	8.50
Potage crème de courge		10.00
Potage à la crème de cresson ceviche d'omble chevalier		11.00

PLATS PRINCIPAUX

Fondue chinoise ou Vigneronne à discrétion		41.00
Viande de bœuf au bouillon ou au vin rouge accompagnée d'un grand choix de sauces Oignons blancs, cornichons, pêches, ananas et poires Une garniture au choix: Pommes frites, riz ou nouilles		
Petit Châteaubriand	180gr	42.50
Sauce béarnaise, légumes et croquettes de rösti		
Steak au poivre Entrecôte, sauce au poivre, pommes frites	160gr	36.50
Steak Florida Entrecôte, sauce béarnaise, pommes frites	160gr	36.50
Steak de porc , sauce aux champignons à la crème et pommes frites		28.50
Filets de perches frits sauce tartare et pommes nature	½ 29.00	32.00
Escalope de veau , sauce aux champignons à la crème et nouilles	½ 29.00	32.00
Riz Casimir	½ 26.00	29.00
Emincé de veau sauce curry à la crème avec fruits et riz		
Roastbeef Pommes frites et sauce tartare	½ 24.50	27.50
Escalope de porc légumes et pommes frites	½ 24.00	27.00

ASSIETTE FITNESS GARNIE DE SALADES FRAÎCHES

avec steak de porc		28.50
avec escalopes de veau	½ 29.00	32.00
avec filets de perche frits et sauce tartare	½ 31.00	34.00
avec suprême de poulet	½ 22.50	27.50

PLATS VEGETARIENS

Curry riz vegan aux légumes colorés et tofu	½ 22.50	25.50
Emincé de poulet vegan à la sauce au curry rouge et à la noix de coco	½ 26.00	29.00
Grande Assiette de salade avec oeuf		21.50
Assiette de légumes avec 6 légumes		22.50

PLATS ENFANTS

Goofy Assiette Escalope de veau, sauce crème aux champignons, nouilles		16.00
Donald Duck Assiette végane Chicken Nuggets, Pommes frites		14.00
Bonanza Assiette Escalope de porc pané, Pommes frites		14.00