

Aus unserem Weinkeller empfehlen wir Ihnen:

Alkoholfreie Aperó / Apéro sans alcool

Prosecco mit Holunderblüten oder Passionsfruchtsirup	1dl	CHF	8.50
Aperol Spritz / Hugo	1dl	CHF	11.00

Cüpli

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

Offener Weisswein / Vin blanc ouvert

Schafiser Pinot Gris Bielersee / AOC / Schafis 2023	CHF	5.90	CHF	44.00
---	-----	------	-----	-------

Offener Rosé / Vin rosé ouvert

Oeil de Perdrix / AOC / Schafis	2023	CHF	6.20	CHF	46.00
---------------------------------	------	-----	------	-----	-------

Offene Rotweine / Vin rouge ouvert

Ripasso / DOC / Italien	2021	CHF	7.20	CHF	53.00
-------------------------	------	-----	------	-----	-------

Weisswein / Vin blanc

Schafiser / Chardonnay / Barrique	2022	7.5dl	CHF	49.00
-----------------------------------	------	-------	-----	-------

Andrey SA / Schafis

Freisamer / Silvaner, Grauburgunder	2023	7.5dl	CHF	46.00
-------------------------------------	------	-------	-----	-------

Andrey SA / Schafis

Rotwein / Vin rouge

Piacere / Waadtland / Schweiz	2021	1.5lt	CHF	91.00
-------------------------------	------	-------	-----	-------

Piacere / Waadtland / Schweiz	2021	7.5dl	CHF	45.00
-------------------------------	------	-------	-----	-------

Gamar'one / Waadtland / Schweiz	2019	7.5dl	CHF	61.00
---------------------------------	------	-------	-----	-------

Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru / Frankreich	2019	7.5dl	CHF	85.00
---	------	-------	-----	-------

Barolo / Nebbiolo / DOCG / Fontanafredda / Italien	2019	7.5dl	CHF	64.00
--	------	-------	-----	-------

L'Abeille de Fieuzal / Graves / Frankreich	2015	7.5dl	CHF	65.00
--	------	-------	-----	-------

Conde de siruela / Tempranillo / Spanien	2016	7.5dl	CHF	52.00
--	------	-------	-----	-------

Lobo e Falcão / Div. Trauben / Portugal	2020	7.5dl	CHF	44.00
---	------	-------	-----	-------

Rotwein / Vin rouge 3/8

Château Malmaison / Frankreich	2019	3.75dl	CHF	44.00
--------------------------------	------	--------	-----	-------

I Vercesi Primitivo di Manduria / Italien	2020	3.75dl	CHF	33.00
---	------	--------	-----	-------

Rotwein / Vin rouge 1/2

Schafiser, Pinot Noir / Andrey SA / Schafis	2022	5dl	CHF	31.00
---	------	-----	-----	-------

Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Schweiz	2021	5dl	CHF	30.00
--	------	-----	-----	-------

Valpolicella Ripasso Classico / Italien	2020	5dl	CHF	36.00
---	------	-----	-----	-------

Château de Vincy / Grand Cru / Merlot / Schweiz	2020	5dl	CHF	31.00
---	------	-----	-----	-------



Valentinstag St. Valentin



Menü / Menu

*Exotische Papaya-Karotten Suppe
mit Krevettenspiess*

*Potage exotique de papaye et carottes
Brochette de crevettes*



*Steinpilzravioli an Thymianbutter
Raviolis aux bolets au beurre de thym*



*Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce
mit Blattspinat und Hausgemachten Herz-Teigwaren
Escalope de veau à la sauce légère au citron
Épinards en feuilles et pâtes faites maison en forme de cœur*



*Hausgemachte Limoncello Glace
mit Himbeeren im Prosecco-Bad
Glace faite maison au limoncello
et framboises dans un bain de prosecco*



*Suppe und Hauptgang CHF 41.50
Menü komplett CHF 53.90*

*Potage et plat principal CHF 41.50
Menu complet CHF 53.90*



Freitag, 14. Februar 2025 / Vendredi, 14. février 2025

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
Exotische Papaya-Karotten Suppe mit Krevettenspiess		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 (180g)		42.50
mit Gemüse, Röstikroketten, Bearnaise-Sauce		
Pfeffersteak Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites		36.50
Florida Steak Entrecôte an Bearnaise-Sauce mit Pommes frites		36.50
Pferde Entrecôte „Café de Paris“ mit Pommes frites	200gr	33.50
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	½ 29.00	32.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln	½ 29.00	32.00
Riz Casimir	½ 26.00	29.00
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising		
Roastbeefsteller 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 Pferde Entrecôte	200gr	33.50
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

Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu	½ 22.50	25.50
Vegane Pouletfiletstreifen, Currysauce mit Kokosnuss, Reis	½ 26.00	29.00
Veganer Cheese Burger mit Pommes Frites		23.50
Grosser Salatteller mit Ei		21.50

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 exotique de papaye et carottes avec brochette de crevettes		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		36.50
Steak Florida Entrecôte, sauce béarnaise, pommes frites		36.50
Entrecôte de cheval „Café de Paris“ , pommes frites	200gr	33.50
Filets de perches frits sauce tartare et pommes nature	½ 29.00	32.00
Escalope de veau à la crème , champignons 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 entrecôte de cheval	200gr	33.50
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 24.50	27.50

PLATS VEGETARIENS

Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu	½ 22.50	25.50
Emincé de poulet vegan, sauce au curry et à la noix de coco, riz	½ 26.00	29.00
Cheese burger végan et pommes frites		23.50
Assiette de Salades avec œuf		21.50