

## GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**Es ist uns ein grosses Anliegen in unserer Küche nachhaltige, faire und gesunde Produkte zu verarbeiten. Nicht Masse, sondern Klasse ist unser Credo.**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns Verpflichtung, wir sind immer bestrebt, gute Leistung zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang, zuvorkommender und freundlicher Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

### ÖFFNUNGSZEITEN

09:00 – 22:00 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr sowie 18.00 - 21.00 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag

Preise in CHF, Mehrwertsteuer und freundliche Bedienung inbegriffen

Poulet: CH, Kalb: CH, Rind: CH, IRL (Grasfütterung) Schwein: CH, Perlhuhn: FRA (Freiland), Lachs: CH, Felchen: CH, Zander: Baltikum (Wildfang), BIO-Riesencrevetten: VIE, Krustentiere MSC/ASC/GAP: Schottland, Frankreich, Kanada  
Gemüse wenn immer möglich BIO oder Demeter

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

## > VORSPEISEN und SUPPE

<b>Carpaccio vom Weiderind mit Apfel-Wasabi-Vinaigrette und Parmesan</b> Beef carpaccio with apple-wasabi-vinaigrette and Parmesan cheese Carpaccio de bœuf avec vinaigrette de pommes et wasabi avec Parmesan	<b>22.50</b>
<b>Jakobsmuscheln (MSC) im „Schnägge-Pfännli“ mit Schneckenbutter und grilliertem Weissbrot</b> Scallops in herb-butter, toasted bread Coquille St. Jacques au beurre maître d'hôtel, pain grillé	<b>19.00</b>
<b>Asiatische Wirzsuppe mit Pouletdumpling (CH) und pikanten Croûtons</b> Asian style Savoy cabbage soup with chicken dumpling and spicy bread croutons Soupe de chou de Savoie à l'Asienne avec raviolo de poulet et croûtons	<b>12.50</b>

## > SALAT

<b>Grüne Blattsalate mit Chnoblibrot</b> Green salad with garlic toast Salade verte et pain à l'aile grillé	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat mit Chnoblibrot</b> Mixed salad with garlic toast Salade mêlée et pain à l'aile grillé	<b>12.50</b>
<b>Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck</b> Lamb's lettuce with poached egg and bacon Salade de mâche, œuf pochée, lard	<b>15.50</b>

## > PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm</b> Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Macaroni aux tomates, chili, parmesan et crème	<b>15.50</b>	<b>20.50</b>
<b>Hausgemachte Steinpilzravioli mit frischem Blattspinat und gebratenen Pilzen</b> Homemade porcini raviolis with mushrooms and spinach Raviolis maison aux champignons et épinards	<b>21.50</b>	<b>28.50</b>
<b>Asiatisches Wirz-Quinoa mit pikanten Bio-Riesencrevetten und Wurzelgemüse</b> Asian style cabbage quinoa with spicy prawns and root vegetables Quinoa au chou de Savoie avec crevettes épicées sur légumes de plante-racine	<b>22.50</b>	<b>29.50</b>

## > HAUPTGÄNGE

**Freiland Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing mit Pommes Stampf und Wurzelgemüse** **33.50**  
Sautéed guinea fowl breast with savoy cabbage, mashed potatoes and winter vegetables  
Suprême de volaille Guinée sur chou crémeux de Savoie, purée de pommes de terre et légumes d'hiver

**Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse** **36.50**  
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables  
Cube d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, frites et légumes

**Rindsfilet (180g) gebraten mit Beilage nach Wahl, Béarnaise und Saisongemüse** **49.50**  
Tender loin of beef with side dish of your choice and winter vegetables  
Tranche de filet de bœuf avec votre choix de garniture et légumes d'hiver

Unsere Rinderviecher kommen aus Irland und haben ihr ganzes Leben nur Gras gegessen und die  
Perlhuhnbrust stammt von einem Freilandhof aus dem Elsass.

## > FISCH

	KLEIN	GROSS
<b>Fischknusperli vom Zander mit Tatar Sauce mit Gemüsereis, Salzkartoffeln oder Pommes frites</b>	<b>22.50</b>	<b>28.50</b>
Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce, rice, potatoes or French fries Goujons de sandre frit avec sauce Tatar, riz, pommes de terre ou frites		

<b>Tagesfisch gebraten auf Mandel-Pistazien-Kartoffeln und Gemüse garnitur</b>	<b>29.50</b>	<b>39.50</b>
Catch of the day served with almond-pistachio potatoes and vegetables Filets de poisson du jour sauté avec des pommes de terre pistache et légumes		

## > AB ZWEI UND MEHR *Preis pro Person / Price per person / Prix par personne*

<b>Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet 400 g) am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise</b>	<b>p/P 54.00</b>
Double beef tender loin, grilled to your desire, Sauce Béarnaise Chateaubriand, grillé à votre choix, Sauce Béarnaise	

Wir verwenden irisches Rind, welches sich ausschliesslich von Gras ernährt

### **Beilagen, falls nicht anders vermerkt:**

Pommes frites, Süsskartoffel Frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren  
sowie Gemüse

### *Above main courses are accompanied by your choice of:*

Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles and risotto or potatoes and vegetables

### *Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :*

Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes et légumes

## > UNSERE GEFLÜGEL KLASSIKER

<p><b>Ganzes Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce</b> (20min) <span style="float: right;"><b>26.50</b></span>          Roasted spring chicken with rosemary and our signature butter sauce          Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre</p>
<p><b>Halbes Freiland Poulet „Beni’s Poulet“, mit Spezi­alsauce</b> (20min) <span style="float: right;"><b>24.50</b></span>          Free range half chicken “Beni’s Poulet” with our signature butter sauce (specialty of the house)          Demi-poulet terre libre avec sauce au beurre (spécialité maison)</p>
<p><b>Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites und Spezi­alsauce</b> <span style="float: right;"><b>25.50</b></span>          Chicken wings with French fries and our signature butter sauce          Ailerons de volaille avec sauce au beurre et frites</p>
<p><b>Pouletflügeli “Sweet &amp; Sour“ mit Pommes frites und süs­ser Chilisauce</b> <span style="float: right;"><b>25.50</b></span>          Chicken wings “Sweet &amp; Sour”, with sweet chili sauce and French fries          Ailerons de volaille “Sweet &amp; Sour” avec frites et sauce chili douce</p>

## > UNSERE MISTKRATZERLI-KREATIONEN

<p><b>Das Fernöstliche / The one from far East / L’Asiatique</b> <span style="float: right;"><b>29.50</b></span>  <b>Mariniert mit asiatischen Gewürzen, Erdnüssen, leicht pikant mit sämiger Thai-Curry Sauce</b>          Roasted spring chicken with Asian spices, peanuts, slightly piquant with a creamy Thai curry sauce          Coquelet rôti asiatique avec des cacahuètes et la sauce thaïlandaise au curry</p>
<p><b>Das Kräuterhuhn/ The herbal one / Aux herbes</b> <span style="float: right;"><b>29.50</b></span>  <b>Gebraten in der Kräuterkruste</b>          Roasted spring chicken in herbal coating          Coquelet rôti aux herbes</p>
<p><b>Das Teuflische / The spicy one / Le diabolique</b> <span style="float: right;"><b>29.50</b></span>  <b>Gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce</b>          Roasted spring chicken spicy marinated with chilli sauce          Coquelet rôti au piment rouge avec sauce au beurre et chili</p>

### dazu empfehlen wir als Beilage:

Portion Pommes frites	<b>8.00</b>	Portion Risotto	<b>9.00</b>
Portion Süsskartoffel frites	<b>9.00</b>	Portion Gemüse	<b>8.00</b>
Extra Portion Spezi­alsauce	<b>3.00</b>		