



GNUSSMENU

Gemüseküchlein mit Quitte³

Petit gâteau aux légumes, coing³

Grüner Veltliner 2016

Bergweingarten, Weingut Sommer, Donnerskirchen, Neusiedlersee AT, 1dl/ 6.20

*

Petersilienwurzelsuppe, sautierte Bio- Crevette, Macadamia Nüsse, Mango und Papaya

Soupe aux racine persil,

crevette bio sautée, noix de macadamia, mangue et papaye

(auch ohne Crevette möglich, possible sans crevette)

Prestige Sélection 2016

Chardonnay, Sauvignon blanc

Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR 1dl/ 7.20

*

Geschmortes Rinds Bäggli Serviettenknödel, Tobinambur

Joues de bœuf braisé

« Serviettenknödel », topinambours

Syrah 2016

Château Ravire, Michel Savoiz, Sierre VS, 1dl/ 8.10

*

Dessert Surprise

Dessert Surprise

Larme de douceur, Chardonnay 2014

Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR, 4cl/ 6.80

Menu mit einer Vorspeise

Menu avec une entrée

63.-

Menu komplett

Menu complet

76.-

Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf

Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde

12.-

Recioto della Valpolicella 2013, Corteforte, Veneto 1,4cl/ 9.20

VORSPEISEN

Gemischter Wintersalat 12.-
Salade d'hiver assortie

Winterliche Blattsalate 9.50
Déclinaison des salades d'hiver

Nüsslersalat Bärenstyle 14.-
Salade de doucette, façon « Bären »

Gemüseküchlein mit Quitte³ 18.-
Petit gâteau aux légumes, coing³

**Hausgemachte Ziger- Kräuter Ravioli
caramelisierte Birnen, Pastis** 19.-
Ravioli aux fromage sérac et herbes, fait à la maison
poire caramélisée, pastis

**Rinds- Carpaccio mit Sanddornvinaigrette
Belperknolle, Parmesan, Kräutersalat** 22.-
Carpaccio de bœuf vinaigrette d'argousier
boule de Belp, parmesan, salades aux herbes

**Petersilienwurzelsuppe, sautierte Bio- Crevette
Macadamia Nüsse, Mango und Papaya** 16.-
Soupe aux racine persil, crevette bio sautée
*noix de macadamia, mangue et papaye
(auch ohne Crevette möglich, possible sans crevette)*

Tagessuppe 8.-
Soupe du jour

HAUPTGÄNGE

Lammhaxe geschmort mit Lavendeljus Winterliches Ratatouille mit Feigen, Fregola Sarda Jarret d'agneau braisé a la jus de lavande <i>ratatouille d'hiver, figues, fregola sarda</i>	42.-
geschmorte Bäggli vom Kalb oder Rind (nach Tagesangebot) Serviettenknödel, Tobinambur Joues de veau ou de bœuf (offre de jour) « Serviettenknödel », topinambours	42/35.-
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo Missox Sepia Gemüse Nudeln, Curry Schaum Saumon de la suisse, alpine salmon de Lostallo Missox <i>nouilles sépia aux légumes, sauce a la curry</i>	39.-
Rindsfilet knochengereift an Portweinjus Schwarzwurzel² Kartoffel- Baumkuchen Filet de bœuf dry aged, jus de porto <i>salsifis², gâteau à la broche de pommes de terre</i>	52.-
Entrecôte mit Kräuterbutter saisonales Gemüse und Bären Frites Entrecôte café de Paris <i>légumes de saison et des frites</i>	45.-
Bulgur Küchlein mit Pastinaken Püree Winterliches Gemüse und Kokosnuss Schaum Petit gâteau de boulgour avec purée de panais <i>légumes d'hiver, sauce a la noix de coco</i>	29.-
Ziegenfrischkäse- Kürbis Mille Feuilles Fregola Sarda, Oliven, Kerbel Pesto mille feuilles de fromage de chèvre frais- courge <i>fregola sarda, olives, pesto au cerfeuil</i>	32.-
Hausgemachte Ziger- Kräuter Ravioli caramelisierte Birnen, Pastis Ravioli aux fromage sérac et herbes, fait à la maison <i>poire caramélisée, pastis</i>	35.-
Für 2 Personen Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüseallerlei, Bären Frites und Kartoffel- Baumkuchen Pour 2 personnes Châteaubriand, à la sauce béarnaise <i>Pêle-mêle des légumes, frites, et gâteau à la broche de pommes de terre</i>	pro Person 65.-

DESSERT

GnussDessert 7.50
Dessert du jour

Bratapfelmousse, Fasnachtschüechli und Zimtglace 11.-
Mousse de pomme cuite au four, beignets de carnaval, glace à la cannelle

Dessert Surprise 12.-

Warmes Schoggitörtli mit Blutorangensorbet 16.-
Grand Marnier Espuma, Orangensalat
Moelleux chauds au chocolat sorbet à l'orange sanguine
Espuma au grand marnier, salades orange

Meringues-Schalen mit Rahm und Vanilleglace 10.50
Meringues à la crème chantilly et glace à la vanille

Meringues-Schalen mit Rahm 8.50
Meringues à la crème chantilly

Quittentraum, (Quittensorbet mit Quittenschnaps) 12.50
Sorbet coing avec eau-de-vie coing

Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille Prune) 12.50
Sorbet pruneau avec vieille prune

Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine! 5-10.-
Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine!

Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen
pro Kugel 4.-, Rahm 1.-
Demandez- nous, si vous souhaitez une glace, ou un sorbet
Par boule 4.-, crème chantilly 1.-

Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf 15.-
Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde