

# Apéro

<b>Hippel - Drink</b> .....	1 dl.	7.00
Erfrischender Drink mit Holundersirup, Schweppes und Weisswein Boisson rafraichissante avec sirop de sureau, schweppes et vin blanc		
Champagner .....	1 dl.	13.00
Prosecco Goccia d'oro.....	1 dl.	8.00

## Weine im Offenausschank / Vin ouvert

### Weisswein / Vin blanc

Château de Praz, Reserve blanche.....	1 dl.	7.00
M.& L. Bovard- Chervet		
Sauvignon blanc Viridis Château Souaillon Neuenburg AOC.....	1 dl.	7.00
Chardonnay Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC.....	1 dl.	7.00

### Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot «Clos du Château» Bonvin Wallis .....	1 dl.	7.00
Merlot Cabernet-Franc Purpuratus Château Souaillon Neuenburg .	1 dl.	7.00
Pinot noir Le Bouguignon Grad Cru Château Souaillon Neuenburg	1 dl.	9.00
Rioja Crianza J. Puelles.....	1 dl.	7.00
OM Oliver Moraques Mallorca .....	1 dl.	8.00
Rebsorten: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot		
Amarone della Valpolicella Classico / Cesari.....	1 dl.	12.00

## Wildmenu / Medu chasse

49.00

Salat vom Buffet

Salade du Buffet

oder / ou

Blätterteig- Pastetchen mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce  
Feuilleté forestière, champignons frais à la crème



Geschnetzelte Rehmedaillons flambiert mit Cognac,  
an pikanter Rahmsauce mit Specklardons u. Kirschen  
Emince de médaillons de chevreuil flambé au cognac,  
sauce paprika épicée avec lardons et cerises

oder / ou

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Rösti  
Emincé de veau Zürchoise avec rösti



Panna Cotta mit Feigenkompott und Zimtglace  
Panna Cotta avec compote de figue et glace cannell

## Vorspeisen / Les entrées

<b>Salat vom Buffet</b> .....	8.50
Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten	
<b>Salade du Buffet</b>	
Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison	
<b>Blätterteig- Pastetchen mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce</b> .....	16.50
<b>Feuilleté forestière, champignons frais à la crème</b>	
<b>Gratinerter Geisskäse auf Salat serviert</b> .....	18.50
<b>Salade avec chèvre gratiné</b>	

## Suppe / Soupe

<b>Hausgemachte Tagessuppe</b> .....	6.50
<b>Potage du jour</b>	
<b>Seeländer Kürbissuppe</b> .....	8.50
<b>Crème de courge du Seeland</b>	

## Für den Junior / Pour le junior

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b> .....	12.00
<b>Chicken Nuggets avec des pommes frites</b>	
<b>Tagliatelle mit Butter und Parmesan</b> .....	10.00
<b>Tagliatelle avec du beurre et parmesan</b>	
<b>Pommes frites</b> .....	5.00

## Vegetarisch / Végétarien

	1/2 Portion	1/1 Portion
<b>Salat vom Buffet</b>		
Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten.....		
<b>Salade du Buffet</b>		14.50
Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison		
<b>Blätterteig- Pastetchen mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce</b> .....		16.50
<b>Feuilleté forestière, champignons frais à la crème</b>		
<b>Teller mit Wildbeilage</b> .....		22.50
<b>Assiette des garnitures de chasse</b>		
<b>Pfännchen mit hausgemachten Spätzli und Steinpilze</b> .....		18.50
<b>Cassolette de Spätzli maison aux bolets</b>		

# Wild / Chasse

## Vorspeisen / Les entrées

Wildterrinen garniert ..... 18.50  
Terrine de gibier

Blätterteig- Pastetchen mit frischen Pilzen an leichter Rahmsauce ..... 16.50  
Feuilleté forestière, champignons frais à la crème

Knusprig gebratene halbe Wachtel auf Herbstsalat mit Balsamico ..... 24.50  
Demi caille tiède servie sur salade d'automne au balsamic

## Hauptgänge / Plat principaux

1/2 Portion    1/1 Portion

Rehpfeffer ..... 23.50 ..... 28.50  
Civet de chevreuil

Rehschnitzel « Mirza » mit feiner Wildgarnitur, ..... 36.50 ..... 41.50  
wie glasierte Maroni, Spätzli, Rosenkohl und Früchte  
Escalope de chevreuil de « Mirza » garni avec  
Marrons glacés, spätzli, choux de bruxelles et fruits

Geschnitzelte Rehmedaillons flambiert mit Cognac, ..... 32.50 ..... 37.50  
an pikanter Rahmsauce mit Specklardons u. Kirschen  
Emince de médaillons de chevreuil flambé au cognac,  
sauce paprika épicée avec lardons et cerises

Hirschfilet an Heidelbeeren mit Spätzli ..... 34.50 ..... 39.50  
Filet de cerf aux myrtilles avec spätzli

Goldbraun gebratene Wachtel ..... 34.50 ..... 39.50  
mit Weinbeeren und Wildgarnitur  
Caille aux raisins avec la garniture de chasse

Rehrücken « Baden Baden » (ab 2 Personen) pro Person ..... 59.00  
Selle de chevreuil « Baden Baden » (dès 2 personnes) par personnes

## *Fisch / Les poissons*

Eglifilets in Butter goldbraun gebraten ..... 100 gr. 26.50 ... 130 gr. 31.50  
Filets de perches au beurre

Eglifilets goldbraun gebraten mit Morchelsauce ..... 100 gr. 29.50 ... 130 gr. 36.50  
Filets de perches aux morilles

## *Fleischgerichte / Les viandes*

Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten und gratiniert .....180 gr. 38.50  
Entrecôte «Café de Paris» coupé en tranche et gratiné

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart ..... 120 gr. 29.50... 150 gr. 34.50  
Emincé de veau Zürichoise

Kalbsmedaillons an Morchelsauce .....130 gr. 38.50  
Médailles de veau aux morilles

### **Beilagen / Accompagnement**

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle, Spätzli und Jasminreis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle, spätzli et riz jasmin

## *Pasta*

Tagliatelle mit fein geschnetztem Kalbsfleisch,  
dazu Gemüse, Morcheln und Rahm ..... 19.50.....24.50

Tagliatelle avec émincé de veau,  
servi avec des légumes, morilles et crème

## Tatar

1/2 Portion 1/1 Portion

Die besondere Art, Fleisch zu geniessen,  
aus feinstem regionalen Rindfleisch zubereitet ..... 23.50 ..... 28.50  
La façon spéciale de savourer la viande de bœuf régional

### Tatar

mit Calvados, Cognac, Whisky oder Highlander Whisky Cream  
avec Calvados, Cognac, Whisky ou Highlander Whisky Cream

### Tatar

mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel  
avec des herbes frais et tomates concassé

### Tatar

mit gehobeltem Parmesan  
avec du parmesan rebibes

## Beef Burger

Aus feinstem regionalen Rindfleisch..... 18.50 ..... 23.50  
Avec le meilleur du bœuf régional

### Beef Burger

mit Geisskäse überbacken, garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken  
gratiné avec fromage de chèvre, garni avec oignons, salade et concombre

### Beef Burger

mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,  
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken  
gratiné avec notre café de paris fait maison, garni avec oignons, salade et concombre

### Beef Burger

mit gebratenen Speck und Spiegelei, garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken  
avec lard sauté et œuf au plat, garni avec oignons, salade et concombre

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert  
Tous les burger sont servi avec des pomme frites

# Hausgemachte Desserts

1/2 Portion    1/1 Portion

**Zwetschgensorbet** mit altem Pflümüli.....8.50 ..... 10.50  
**Sorbet vieille Prune**

**Heissi Liebi** Zimtglace mit Rotwein-Pflaumen ..... 10.50 ..... 12.50  
**Chaud - froid** des amoureux  
glace cannelle et pruneaux au vin rouge

**Pflaumengratin** mit Vanilleglace..... 10.50 ..... 12.50  
**Gratin aux pruneaux** avec glace vanille

**Vermicelle**.....8.50 ..... 10.50

**Coupe Nesserode** mit Vanilleglace ..... 8.50 ..... 10.50  
**Coupe Nesserode** avec glace vanille

**Panna Cotta** mit Feigenkompott und Zimtglace ..... 11.50  
**Panna Cotta** avec compote de figue et glace cannelle

**Schokoladenküchlein** mit flüssigem Kern und Erdbeerglace ..... 14.50  
**Fondant au chocolat** accompagné d'une boule de glace a la fraise

**Tarte Tatin** Karamelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis ..... 14.50  
**Tarte Tatin** tarte aux pomme caramélisée avec glace vanille