

Apéro

Hippel - Drink	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

Brasseriemenü / Menu de Brasserie

49.00

Salat vom Buffet
Salade du Buffet
oder / ou
Seeländer Kürbissuppe
Crème de courge du Seeland

■
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter und Kräuter sautiert
Emincé de foie de veau sauté au beurre et herbes
oder / ou

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Rösti
Emincé de veau Zürchoise avec rösti

■
Heissi Liebi Zimtglace mit Rotwein-Pflaumen
Chaud – froid des amoureux, glace canelle et pruneaux au vin rouge

Vorspeisen / Les entrées

Salat vom Buffet	8.50
Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten	
Salade du Buffet	
Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison	
Blattsalat mit gratiniertem Geisskäse	18.50
Salade avec fromage de chèvre gratiné	
Crevetten Cocktail serviert mit Butter.....	15.50
Cocktail de crevettes servi avec beurre	
Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter	12.50
Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre	

Suppe / Soupe

Hausgemachte Tagessuppe	6.50
Potage du jour fait maison	
Seeländer Kürbissuppe	8.50
Crème de courge du Seeland	

Für den Junior / Pour le junior

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

Vegetarisch / Végétarien

	1/2 Portion	1/1 Portion
Salat vom Buffet		
Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten.....		
Salade du Buffet		14.50
Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison		
Seeländer Winter- Gemüseteller		22.50
Assiette des légumes du Seeland d'hiver		

Brasserie- Gerichte / Mets de Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion

Lauwarmer Milksalat mit Himbeeressig und Nussöl..... 14.50 19.50
Salade de ris de veau tiède au vinaigre de framboise

Muscheln im Weissweinfond und Rahm..... 300 gr. 19.50 ... 500 gr. 25.50
Mules marinières

Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter und Kräuter sautiert 26.50 31.50
Emincé de foie de veau sauté au beurre et herbes

Kalbszüngli an weisser Kapernsauce 24.50 29.50
Langue de veau sauce aux câpres

Kalbsmilken in Butter gebraten mit Kapern bestreut..... 22.50 27.50
Rie de veau sauté au beurre et câpres

Geschmorte Kalbsbäcklie Gremolata 31.50 36.50
Joues de veau braisée gremolata

Scampi a l'Indienne mit Karamellisierten Früchten..... 36.50 41.50
Scampi a l'Indienne avec fruits caramelises

Beilagen / Accompagnement

Kartoffelstock, Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle
und Reis

Pomme mousseine, Rösti, pommes nature, pommes frites,
tagliatelle et riz

Fisch / Les poissons

Eglifilets in Butter goldbraun gebraten100 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

Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter28.50
Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Scampi a l'Indienne mit Karamellisierten Früchten37.50
Scampi a l'Indienne avec fruits caramélisés

Fleischgerichte / Les viandes

Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten und gratiniert180 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 Zürchoise

Kalbsmedaillons an Morchelsauce 120 gr. 34.50... 150 gr. 39.50
Médailles de veau aux morilles

Beilagen / Accompagnement

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

Pasta

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

Tagliatelles 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 Pflümli.....8.50 10.50
Sorbet vieille Prune

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

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

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht 13.50
Mousse au chocolat blanc et fruit de la passion

Hausgemachter Sabayon mit Himbeergeist und Vanilleglace 14.50
Sabayon Maison avec esprit de framboise et glace vanille

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Erdbeerglace 13.50
Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace a la fraise

Tarte tatin mit Vanilleeis 14.50
Tarte tatin avec glace vanille