

SPEISEKARTE

Snacks

Fladenbrot, Oliven, Gemüsedip

Pita bread, olives, vegetable dip

12.-

Apéro DUPONT

fleisch

Auberginenpüree, Rinds-Tatar,
Rohschinken, Salametti, Oliven, Käse, Brot

Eggplant puree, beef tartare, cured ham

salametti, olives, cheese, bread

30.-

Apéro DUPONT

vegi

Auberginenpüree, Burrata,
eingelegte Peperoni, Oliven, Käse, Brot

Eggplant puree, burrata,

pickled peppers, olives, cheese, bread

30.-

Vorspeisen

Nüsslissalat, Ei*

Lamb's lettuce, egg*

14.-

Nüsslissalat, Ei, Speck & Pilze

Lamb's lettuce, egg, bacon & mushrooms

18.-

Calamari fritti,
Peperoncini-Limetten-Mayo

Fried Calamari, Peperoncini-Lime-Mayo

23.-

Gerösteter Blumenkohl und Aubergine,
Sojajoghurt, Tahini, Röstbrot**

Roasted cauliflower and eggplant, soy yogurt,

Tahini, toasted bread**

17.-

Burrata, confierte Tomaten,
Butternusskürbis, Balsamico*

Burrata, confit tomatoes,

Butternut pumpkin, balsamic vinegar*

19.-

Tatar vom Rind, Röstbrot

Beef tartare, toasted bread

21.-

Hauptspeisen

fleisch

Wildbratwurst,
Preiselbeerjus, Rotkraut, Rösti
Venison sausages,
Cranbeery-jus, red cabbage, hash browns 31.-

Schweinskotelett vom Kräuterschwein,
Pommery-Sauce, Cima di Rapa, Rosmarinkartoffeln
Pork chop from herb pork,
Pommery-sauce, cima di rapa, rosemary potatoes 39.-

Kalbsleber,
Balsamico, Apfel, Röstzwiebeln, Rösti
Veal liver,
Balsamic vinegar, apple, fried onions, hash browns 38.-

Mistkratzerli (25 Minuten Zubereitungszeit)
Kräuterjus, Herbstgemüse & Kartoffeln
Spring chicken, herb-jus, autumn vegetables & potatoes 39.-

Tatar vom Rind,
Röstbrot, Pommes Frites
Beef tartare, toasted bread, French fries 36.-

Entrecôte,
Grüne Pfeffersauce, Romanesco, Pommes Frites
Entrecôte,
Green pepper sauce, romanesco, French fries 54.-

Hauptspeise

fisch

Pulpo vom Grill,
Grüne und weisse Bohnen, Salicorn, Chilli, Rosmarinkartoffeln
Grilled octopus,
Green and white beans, salicornia
Chilli, Rosemary potatoes 39.-

Moules Frites,
Weisswein, Kräuter
Moules frites,
white wine, herbs 38.-

Fondue

von der Maison Sterchi aus La Chaux-de-Fonds

Käsefondue (200g)
Cheese fondue (200g) 32.-

Fondue Menu (200g)
mit gemischtem Blattsalat, Trockenfleisch
Fondue menu (200g)
With mixed leaf salad, dried meat 49.-

Rind: Irland. Schwein: Schweiz. Geflügel: Schweiz.
Fisch & Meeresfrüchte: Mittelmeer FAO 37.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Hauptspeisen

vegi/vegan

Knusprige Aubergine
Burrata, Limette, Kartoffelmousseline*
Crispy eggplant, burrata, lime, potato mousseline* 34.-

Gebratene Kartoffelgnocchi,
Kürbis, Pilze, Mangold, Baumnüsse**
Fried potato gnocchi,
Pumpkin, mushrooms, chard, walnut** 29.-

Planted Steak,
Kräuterkruste, wilder Blumenkohl,
Pommes Frites**
Planted steak,
Herb crust, wild cauliflower, French fries** 36.-

Falsche falsche Schnecken,
Kräuterbutter, Pommes Frites**
False snails,
Herb butter, French fries** 34.-

Beilagen

Jede weitere Beilage

Each additional side dish

Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln,
Kartoffelmousseline, Rösti, Gemüse oder Salat
French fries, rosemary potatoes, potato mousseline,
hash browns, vegetables or salad 8.-

Hausgemachte Dessert

Rote Beeren,
Vanille Glacé, Zimtstreusel*
Red berries, vanilla ice cream, cinnamon crumble* 14.-

Maroni-Tarte,
Meringues, Quittensorbet*
Chestnut tart, meringues, quince sherbet* 14.-

Mousse au Chocolat,
Birnen, Salzkaramell*
Chocolate mousse, pears, salted caramel* 12.-

Hausgemachtes Vanille Softeis
Keksstreusel, Sauce nach Wahl
(Salzkaramell, Schokolade, Erdbeer)
Homemade vanilla soft ice cream
crumble, sauce of your choice
(salted-caramel, chocolate, strawberry) 9.5

Beef: Ireland. Pork: Switzerland. Poultry: Switzerland.
Fisch & Seafood: mediterranean sea FAO 37.

Information about ingredients in our dishes that may
trigger intolerances or allergies is available to our staff
at any time.