

SOFTGETRÄNKE

Rhäzünser, Coca-Cola, 3 cl offen 4.–
Sprite, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon) 5 cl offen 4.80

Coca-Cola zero, 33 cl Flasche 4.80
Rivella rot/blau/grün, Ramseier Süssmost,
Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon),
Rhäzünser, Arkina ohne Kohlensäure

Rhäzünser, 50 cl Flasche 6.20
Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most

Schweppes 20 cl Flasche 4.50
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale
Michel Orangensaft/Tomatensaft

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle 30 cl offen 4.50
40 cl offen 5.50
50 cl offen 6.50
Feldschlösschen alkoholfrei 33 cl Flasche 4.50
Schneider Weisse 33 cl Flasche 6.–
50 cl Flasche 7.50
Cardinal Eve Litchi 27.5 cl Flasche 6.00

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15,5%), 4 cl 5.–
Cynar (Vol. 16,5%), Appenzeller (Vol. 29%),
Campari (Vol. 23%), Pastis 51 (Vol. 45%)

Hugo, Aperol Spritz 20 cl 9.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee 4.20
Ovomaltine, Cailler le chocolat

Doppelter Espresso 6.–

Milchkaffee, Cappuccino, 5.–
Latte macchiato

Caffé corretto 7.–
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)

Kaffee fertig 5.–
mit 2cl Bätzi (Vol. 40%)

Kaffee Schümli-Pflümli 6.–
mit 2cl Pflümli (Vol. 40%) und Schlagrahm

Kaffee Shorthander 9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm

DIGÉSTIF

Cognac Martell VS (Vol. 40%), 2 cl 8.–
Grappa Brunello (Vol. 43%)
Vieille Prune Morin (Vol. 41%), 2 cl 5.–
Williams (Vol. 40%), Kirsch (Vol. 40%)

SALAT & SUPPE

Gemischter Blattsalat 8.–
in der Schüssel serviert
mit saisonalen Gemüsestreifen

Original Caesar Salat Vorspeise 14.–
mit Pouletstreifen, Hauptgang 20.–
knackigen Mini-Lattichherzen
und Grana Padano Splitter

Nüsslisalat 14.–
Mit würzigen Speckstreifen,
gehacktem Ei und knusprigen Croûtons
an französischer Salatsauce

Gelberbssuppe 11.–
Gehaltvolle Gelberbssuppe
mit gebratenen Specklardons
und Sauerrahmhaube verfeinert

FLEISCH

Grilliertes Rindsentrecôte 38.–
180 Gramm Entrecôte vom Schweizer Rind
serviert auf kräftigem Barolo-Jus,
dazu glasiertes Wurzelgemüse und Pommes frites

Suure Mocke 29.–
Zarter Rindsschmorbraten
vom eigenen BEEF-Selection-Rind
mit Speckwürfeli, Croûtons und Silberzwiebeln,
serviert mit Rotkraut und Kartoffelstock

Kalbsgeschnetzeltes 34.–
Gebratene Kalbfleischstreifen
an Champignonrahmsauce,
dazu servieren wir gebackene Kirschtomaten
und knusprige Rösti

VEGETARISCH

Steinpilzrisotto 24.–
Sämiger Steinpilzrisotto
mit Weisswein, Grana Padano,
und gerösteten Haselnüssen verfeinert

PASTA

Orecchiette mit Rindsfilet 26.–
Pastagericht mit sautierten Rindsfiletstreifen,
Federkohl, Peperoncini und Frischkäse

FONDUE

Klassisches Käsefondue pro Person 26.–
Unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abge-
rundet, serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)

KLASSIKER

Gourmet Raclette Burger 25.–
Hausgemachter Raclette-Cheese Burger (200g)
vom regionalen Rind
mit Raclettekäse, Hagebutten-Ketchup,
Zwiebeln und Eisbergsalat,
serviert mit Pommes frites

Paniertes Schnitzel klein 22.–
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel gross 26.–
vom Nierstück
dazu glasiertes Wurzelgemüse und Pommes frites

Cordon bleu 38.–
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken
und rezentem Greyerzer Käse,
dazu servieren wir glasiertes Wurzelgemüse
und Pommes frites

FISCH

Felchen 28.–
Knusprige, im Bierteig gebackene Felchenfilets
aus dem Neuenburgersee,
serviert mit buntem Blattsalat und Tartarsauce

DESSERT

Warmer Apfelkuchen mit Rahm 7.–
mit Vanilleglace und Rahm 9.–

Hausgemachtes Tagesdessert 6.50
Informationen erhalten Sie von unseren
Restaurationsfachmitarbeitenden

Zitronensorbet 9.–
mit einem Schuss Vodka serviert

Coupe Nesselrode 10.50
Vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Rahm

Vermicelles mit Rahm 7.–

Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir
ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.