



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Vegetarisch

Menu

Liebe Gäste

Wir versuchen, wo immer möglich, mit frischen lokalen Produkten zu arbeiten. Daraus entstehen Gerichte aus einem Mix aus junger, regionaler, raffinierter Küche.

Bitte weisen Sie unsere Mitarbeitenden auf allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten hin.

Chers clients

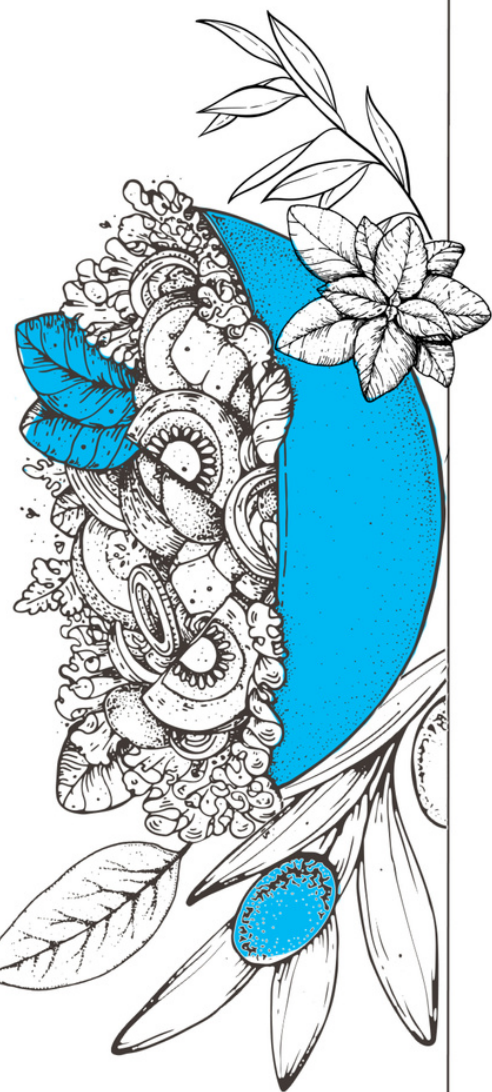
Nous recherchons aussi souvent que possible de travailler avec des produits frais locaux. Il en résulte des plats issus d'un mélange de cuisine jeune, régionale et raffinée.

Merci d'informer notre personnel de quelque allergie ou intolérance.

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH
PROVENANCE DE LA VIANDE ET POISSON

Poulet
Kalb / Veau
Rind / Boeuf
Geflügel / Volaille
Schwein / Porc
Egli / Perche
Thunfisch / Thon

Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Europa / Europe
Pazifischer Ozean / Océan Pacifique



STARTERS

- SALAD OF THE DAY**  11
- FRÜHLINGSSALAT/ SALADE DE PRINTEMPS**   15
Limetten - Quinoa - Salat, Avocado und Koriander
Salade de quinoa au citron vert, avocat et coriandre
- BROTSALAT / SALADE DE PAIN**   13
Cherrytomaten und Kräuterdressing
Tomates cerises et vinaigrette aux herbes
- THUNFISCHCARPACCIO / CARPACCIO DE THON**  25
Rucola, Salsa verde
Roquette, sauce verte
- MORCHELRAHMESUPPE / SOUPE À LA CRÈME DE MORILLES**  14
Blätterteigstange
avec son feuilleté
- BEEF TATAR** 27/37
Calvados, Parmesan, Toast
Calvados, parmesan, toast
- ROASTBEEF**  27/37
Tatarsauce, Pommes frites oder Salat
Sauce tartare, pommes frites ou salade



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

MAINS

RINDSENTRECÔTE / ENTRECÔTE DE BŒUF

45

Bärlauchbutter, Schupfnudeln, Frühlingsgemüse

Beurre à l'ail des ours, Schupfnudeln, légumes du printemps

POULETSALTIMBOCCA / SALTIMBOCCA DE POULET

28

Weissweinisotto, gebratener Spitzkohl

Risotto au vin blanc, chou pointu rôti

WIENER SCHNITZEL

43

Pommes frites, Preiselbeer-Confit

Pommes frites, confit d'airelles

CORDON BLEU "HAWAÏ"

34

gefüllt mit Kochschinken, Greyerzer Käse und Ananas, Pommes frites, Frühlingsgemüse

Farci de jambon cuit, fromage de gruyère et ananas, pommes frites, légumes de printemps

EGLIFILET "MÜLLERIN ART" / FILET DE PERCHE À LA MEUNIÈRE

31

Salzkartoffeln, Babyspinat

Pommes de terre vapeur, bébés épinards

FISCHKNUSPERLI / CROUSTILLANTS DE POISSON

32

Zander, Tatarsauce, Pommes frites

Sandre, sauce tartare, pommes frites

POKE BOWL WITH TOFU OR TUNA



25/32

Sushi-Reis, Edamame, Tomaten, Avocado, Mais und Mangodressing

Riz à sushi, edamames, tomates, avocats, maïs et vinaigrette à la mangue

KOHLRABISTEAK / STEAK DE CHOU-RAVE



22

Olivensalsa, Kartoffel-Linsen-Stampf

Sauce d'olives, purée de pommes de terre et de lentilles

GEBACKENER FETA / FETA CUITE AU FOUR



24

Peperonata, Rosmarinkartoffeln

Peperonata, pommes de terre au romarin



Glutenfrei



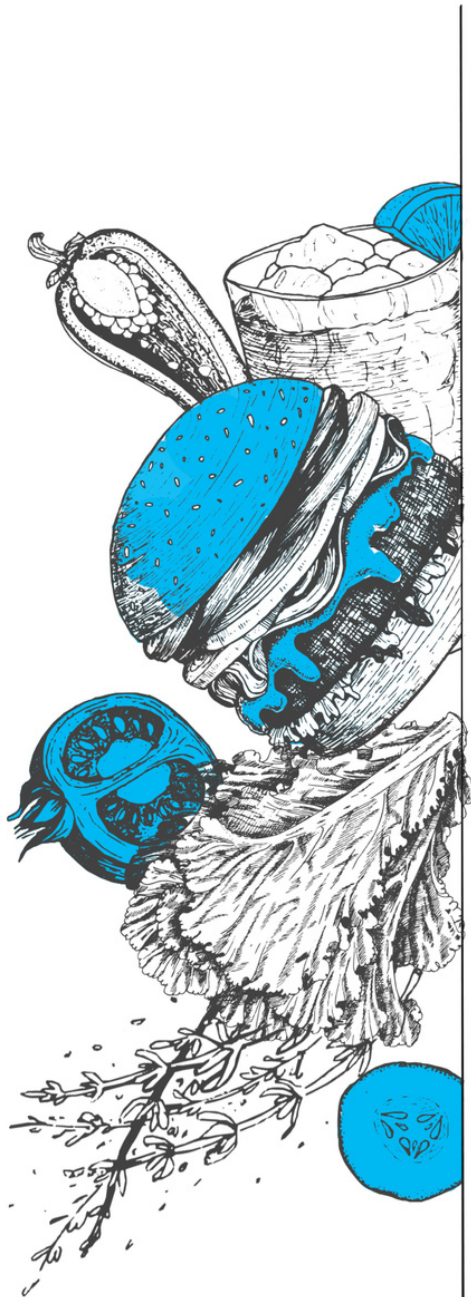
Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch



BURGERS

BLACK ANGUS BURGER

32

*Speck, Tomate, Coleslawsalat, Käse
Lard, tomate, salade de coleslaw, fromage*

CRISPY CHICKEN BURGER

28

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

FALAFEL BURGER



27

*Minz-Jogurt Sauce, Tomate, Eisbergsalat,
Sauce au yogourt et à la menthe, tomate, laitue iceberg*

MOUNTAIN BURGER



27

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

*Serviert mit Pommes frites und Trüffelmayonnaise
Servis avec des pommes frites et mayonnaise à la truffe*

*Süsskartoffel-Parmesan Frites
Frites de patates douces avec parmesan*

*Aufpreis
Supplément*

4

PASTA

MAC'N CHEESE "AMERICAN STYLE"



22

*Makkaroni mit Cheddar
Macaroni au cheddar*

SPAGHETTI BOLOGNESE

24

TROFIE MIT BÄRLAUCHPESTO / TROFIE AU PESTO D'AIL DES OURS

25

*geröstete Pinienkerne
pignons de pin grillés*

