

# Menu

Wintersalat  
Apfel/Ingwer  
Lachs/Schwarzbier

*Salade d'hiver  
Pomme/Gingembre  
Saumon/Bière noire*

\*\*\*

Rindsfilet vom irischen Weiderind  
Jus mit Gin  
Peperonata/Chorizo  
Briocheknödel

*Filet de bœuf irlandais  
Jus avec gin  
Peperonata/Chorizo  
Boulette de brioche*

\*\*\*

Milch-Halbgefrorenes  
Whisky  
Honig  
Rosmarin

*Parfait au lait  
Whisky  
Miel  
Rosmarin*

65.50



# Salate/Vorspeisen/Suppe

Salades/Entrées/Soupes

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 21  | Bunt gemischter Salat   | 10.00  |
|     | ● ● ●   |        |
|     | <i>Salade mêlée maison</i>  |        |
|     | Salatsaucen / Sauces  |        |
|     | French-Dressing ● ● ●   |        |
|     | Italian-Dressing ●  |        |
| 22  | Wintersalat an Apfel-Ingwervinaigrette,<br>Ziegenkäse und Feigenchutney im Brickmantel                                  | 16.50  |
|     | ● ● ●   |        |
|     | <i>Salade d'hiver vinaigrette aux pommes et gingembre</i>   |        |
|     | <i>Fromage de chèvre et chutney de figues en feuille de brick</i>   |        |
| 23  | Handgeschnittenes Rindsfilettartar vom irischen Weiderind,<br>Curryreis auf Zwiebelkonfitüre, Fladenbrot, Salatgarnitur | 24.00  |
|     | ● ● ● ● ●   |        |
|     | <i>Tartare de filet de bœuf irlandais coupé à la main,</i>  |        |
|     | <i>Glace au curry et confit d'oignons, pain pita, garniture de salade</i>   |        |
| 123 | Hauptgang / <i>plat principal</i>   | + 9.00 |
| 24  | Die Suppe von der Artischocke mit Kichererbsenchurro/Jakobsmuschelburger  | 12.50  |
|     | ● ● ● ● ●   |        |
|     | <i>Soupe d'artichauts, churro de pois chiche/burger coquille st. jaques</i>   |        |

# Hauptgerichte

*Plats principaux*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 29 | Lammschulterragout an Indischem Curry,<br>Süsskartoffelstampf mit Ingwer und Koriander, Linsendahl, Fladenbrot  | 36.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Ragout d'agneau mijoté à l'indienne, écrasé de patates douces avec gingembre et coriandre, Dal de lentilles et pain pita</i>                       |       |
| 30 | Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce<br>Tagliatelle und Wintergemüse   | 27.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Escalope de porc, sauce champignons à la crème<br/>Tagliatelles et légumes d'hiver</i>   |       |
| 31 | Schweinscordonbleu mit Buurehamme, Raclette, Paprika-Chutney<br>Zündholzkartoffeln und Wintergemüse   | 32.50 |
|    |   |       |
|    | <i>Cordon-bleu de porc avec jambon, raclette, chutney de poivrons<br/>Pommes allumettes et légumes d'hiver</i>  |       |
| 32 | Fondue-Burger<br>Hausgemachter Rindfleischpatty mit Mark im Blaubeerbrötli,<br>Paprika-Chutney, Fondue, Zündholzkartoffeln                            | 29.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Tout sauf «fast-food»<br/>Burger de boeuf dans pain aux myrtilles, chutney de pivrons, fondue,<br/>pommes allumettes</i>                           |       |
| 33 | Kalbskinnbacken an Kalbsjus mit Gin und Kalbskopf im Tempurateig,<br>serviert mit Briocheknödel und Peperonata mit Chorizo                            | 38.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Joue de veau avec jus au Gin et tête de veau dans une pâte a tempura,<br/>servi avec boulette de brioche et peperonata (poivronade) au chorizo</i> |       |
| 34 | Blätterteigpastetli, hausgemachte Kalbfleischsauce mit Champignons<br>Pommes-Frites   | 24.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Vol au vent avec sauce de veau et champignons a la creme fait maison, Pommes-Frites</i>  |       |

# Vegetarisch

Végétarien

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 35 | Fondue-Burger<br>Hausgemachter Zucchini-patty im Blaubeerbrötli, Paprika-Chutney,<br>Fondue, Zündholzkartoffeln<br><br>● ● ● ● ● ●      | 25.50 |
|    | <i>Burger de courgette dans pain aux myrtilles, chutney de paprika, fondue,<br/>pommes allumettes</i>                                   |       |
| 36 | Haferwurzel und Spinat an grünem Curry,<br>Süsskartoffelstampf mit Ingwer und Koriander, Fladenbrot<br><br>● ● ● ● ● ●                  | 30.50 |
|    | <i>Racine d'avoine et épinard en curry vert<br/>écrasé de patates douces avec gingembre et coriandre, Dal de lentilles et pain pita</i> |       |
| 37 | Risotto von Zitrusfrüchten mit Haselnusscrunch und Petersilienwurzelpakora<br><br>● ● ● ● ● ●   | 26.50 |
|    | <i>Risotto aux agrumes avec crunch noisette et pakora de racine au persil</i>   |       |
| 38 | Handgeschnittenes Auberginentatar,<br>Curryreis auf Zwiebelkonfitüre, Fladenbrot, Salatgarnitur<br><br>● ● ● ● ● ●                      | 18.50 |
|    | <i>Tartare d'aubergines coupé à la main,<br/>Glace au curry et confit d'oignons, pain pita, garniture de salade</i>                     |       |

## Haferwurzel

*Die Haferschwarzwurzel ist ein fast vergessenes, jahrtausendlang angebautes Wurzelgemüse. Auch ihre Blätter sind essbar. Im Geschmack und in der Anwendung ähnelt die Haferwurzel sehr stark der Garten-Schwarzwurzel.*

# Aus dem Wasser

*Hors de l'eau*

39 Miesmuscheln mit Speck, Schwarzbier und Honig, Pommes-Frites 30.50



*Moules bleues avec lardons, bière noire et miel, pommes-frites*

40 Gebratener Kabeljau, Haselnusscrunch,  
Risotto von Zitrusfrüchten 36.50



*Cabillaud rôti, crunch noisette, risotto aux agrumes*

# Unsere Lieferanten

Nos fournisseurs

## **Gemüse / Früchte**

*Légumes / Fruits*

- Etter Heinz, Ried
- Küng und Steiner AG

## **Fleisch / Fisch**

*Viande / Poisson*

- Fleisch und Brau, Düdingen
- Fideco, Murten

## **Milch / Käse / Kaffeerahm / Butter**

*Lait / Fromage / Crème à café / Beurre*

- Olivier Bongard, bon fromage GmbH Düdingen

## **Eier**

*Oeufs*

- Thomas und Margrit Winzenried, Wünnewil

## **Glacen / Pommes Frites**

*Glaces / Pommes frites*

- Gasser Glacen, Schwarzenburg

## **Brot / Tischbrötli / Burgerbrötli**

*Pain / Petits pains / pain Burger*

- Bäckerei Waeber, Bourguillon
- Liechti Beck, Zollbrück

# Fleischdeklaration

## Déclaration de la viande

**Rindsburger / Burger de bœuf:** Schweiz

**Rindsfilet / Filet de bœuf:** Irland

**Rindsfilettatar / Tatar de bœuf:** Irland

**Lammschulterragout / Ragoût d'agneau:** Irland

**Schwein / Porc:** Schweiz

**Kabeljau / Cabillaud:** Island

**Miesmuscheln / Crevettes géantes:** Frankreich AOP

**Lachs / Saumon:** Schottland

**Jakobsmuschel / Coquilles st.Jaques:** USA

**Kalb / Veau:** Schweiz

ASC (Aquaculture Stewardship Council) steht für eine zertifizierte, verantwortungsvolle Zucht. Fische und Meeresfrüchte stammen immer aus Aquakulturen, welche unabhängig kontrolliert und zertifiziert werden.

*ASC (Aquaculture Stewardship Council) garantit une aquaculture responsable et certifiée. Les poissons et fruits de mer proviennent toujours d'élevages contrôlés et certifiés de manière indépendante.*

MSC (Marine Stewardship Council) steht für eine zertifizierte, nachhaltige Fischerei. Die Fische und Meeresfrüchte stammen immer aus Wildfang. MSC leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Ressourcen – der Fische und ihrer Umwelt – in den Weltmeeren.

*Le MSC (Marine Stewardship Council) est un label pour la pêche durable et certifiée. Les poissons et fruits de mer proviennent toujours de la pêche sauvage. Le MSC contribue fortement à la préservation des ressources – des poissons et de leur environnement – dans les mers du globe.*

Ich verwende für meinen rohmarinierten Lachs Schwarzbier «Old Cat» das wir von der Biermanufaktur Fri-Mousse in Fribourg beziehen



## Allergeninformationen

### Information des allergies

- **Glutenhaltiges Getreide / céréales avec gluten**
  - **Milchprodukte / produits laitiers**
    - Eier / oeufs
    - Nüsse / noix
    - **Knoblauch / ail**
  - **Hülsenfrüchte/Lupinen / légumineuses**
    - Sellerie / céleri
  - **Sulfite (Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Essig, Kartoffelspeisen) / sulfites (conservateurs dans le vin, les fruits secs, le vinaigre, les plats de pommes de terre)**
    - **Krebstiere / crustacés**
      - **Fische / poissons**
      - Senf / moutarde
    - **Weichtiere / mollusques**
      - **Sesam / sésame**

## Zölliakie

Ich habe versucht die ganze Speisekarte so anzupassen,  
dass die meisten Speisen glutenfrei sind.

Es ist mir nicht bei allen Gerichten gelungen.

Ich arbeite mit Kichererbsen-, Reismehl und glutenfreien Mehlmischungen.

Wenn sie fast überall schwarze Punkte bemerken, hat das damit zu tun, dass einzelne Komponente im Gericht enthalten sind, die mit Weizen hergestellt werden. Es ist möglich die einzelnen Komponente wegzulassen. Informieren sie sich bei unserem Servicepersonal.

## Wenn mir etwas nicht passt

Für alle Anregungen, direkt an unsere Mitarbeitende gerichtet, sind wir dankbar.

Nur so geben Sie uns die Möglichkeit, Sie zufrieden zu stellen.

Wenn Ihnen etwas nicht schmeckt, liegt es an Ihrer Gewohnheit oder an uns:

Gleich zurückschicken!

Es kann durchaus etwas schiefgelaufen sein.

Hausgemachte frische Speisen haben keine Stabilisatoren und keine  
Geschmacksverstärker.

Es sind Menschen am Werk, die jedes einzelne Gericht herstellen.

\*\*\*\*\*

## *Si quelque chose ne me convient pas*

*Nous vous sommes reconnaissants pour toutes les suggestions faites directement à nos employés.*

*C'est pour nous une opportunité de vous satisfaire.*

*Si vous n'aimez pas quelque chose, que ce soit à cause de vos habitudes ou de notre part:*

*N'hésitez pas à retourner votre assiette !*

*Il y a peut-être quelque chose qui s'est mal passé.*

*Les aliments frais faits maison n'ont aucun stabilisateur ni exhausteur de goût.*

*Chaque plat est préparé à la cuisine.*