

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

19 Saisonale Blattsalate 9.00



Salade verte de la Saison

20 Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons 14.50



Salade de rampon avec lardons, œufs et croûtons

21 Bunt gemischter Salat 10.00



Salade mêlée maison

Salatsaucen / Sauces

French-Dressing ●●●

Italian-Dressing ●

22 Wintersalat an Apfel-Ingwervinaigrette,
Ziegenkäse und Feigenchutney im Brickmantel 16.50



*Salade d'hiver vinaigrette aux pommes et gingembre
Fromage de chèvre et chutney de figues en feuille de brick*

23 Handgeschnittenes Rindsfilettartar vom irischen Weiderind,
Curryeis auf Zwiebelkonfitüre, Fladenbrot, Salatgarnitur 24.00



*Tartare de filet de bœuf irlandais coupé à la main,
Glace au curry et confit d'oignons, pain pita, garniture de salade*

123 Hauptgang / plat principal + 9.00

24 Die Suppe von der Artischocke mit Kichererbsenchurro/Jakobsmuschelburger 12.50







Soupe d'artichauts, churro de pois chiche/burger coquille st. jaques

Die Verteilung von einem Gericht auf 2 Teller gibt es gegen einen Aufpreis von CHF 5.00.

Hauptgerichte

Plats principaux

- | | | |
|----|---|-------|
| 29 | Lammschulterragout an Indischem Curry,
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
Tagliatelle und Wintergemüse | 27.50 |
| |  | |
| | <i>Escalope de porc, sauce champignons à la crème
Tagliatelles et légumes d'hiver</i> | |
| 31 | Schweinscordonbleu mit Buurehamme, Raclette, Paprika-Chutney
Zündholzkartoffeln und Wintergemüse | 32.50 |
| |  | |
| | <i>Cordon-bleu de porc avec jambon, raclette, chutney de poivrons
Pommes allumettes et légumes d'hiver</i> | |
| 32 | Fondue-Burger
Hausgemachter Rindfleischpatty mit Mark im Blaubeerbrötli,
Paprika-Chutney, Fondue, Zündholzkartoffeln | 29.50 |
| |  | |
| | <i>Fondue Burger
Burger de boeuf dans pain aux myrtilles, chutney de pivrons, fondue,
pommes allumettes</i> | |
| 34 | Blätterteigpastetli, hausgemachte Kalbfleischsauce mit Champignons
Pommes-Frites | 24.50 |
| |  | |
| | <i>Vol au vent avec sauce de veau et champignons à la crème fait maison, Pommes-Frites</i> | |

Die Verteilung von einem Gericht auf 2 Teller gibt es gegen einen Aufpreis von CHF 5.00.

Vegetarisch

Végétarien

- | | | |
|----|---|-------|
| 35 | Fondue-Burger
Hausgemachter Zucchini-patty im Blaubeerbrötli, Paprika-Chutney,
Fondue, Zündholzkartoffeln

● ● ● ● ● ● | 25.50 |
| | <i>Burger de courgette dans pain aux myrtilles, chutney de paprika, fondue,
pommes allumettes</i> | |
| 36 | Haferwurzel und Spinat an grünem Curry,
Süsskartoffelstampf mit Ingwer und Koriander, Linsendahl, Fladenbrot

● ● ● ● ● ● | 30.50 |
| | <i>Racine d'avoine et épinard en curry vert
écrasé de patates douces avec gingembre et coriandre, Dal de lentilles et pain pita</i> | |
| 37 | Risotto von Zitrusfrüchten mit Haselnusscrunch und Petersilienwurzelpakora

● ● ● ● ● ● | 26.50 |
| | <i>Risotto aux agrumes avec crunch noisette et pakora de racine au persil</i> | |
| 38 | Handgeschnittenes Auberginentatar,
Curryeis auf Zwiebelkonfiture, Fladenbrot, Salatgarnitur

● ● ● ● ● ● | 18.50 |
| | <i>Tartare d'aubergines coupé à la main,
Glace au curry et confit d'oignons, pain pita, garniture de salade</i> | |

Die Verteilung von einem Gericht auf 2 Teller gibt es gegen einen Aufpreis von CHF 5.00

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

- 40 Gebratener Kabeljau, Haselnusscrunch,
Risotto von Zitrusfrüchten 36.50



Cabillaud rôti, crunch noisette, risotto aux agrumes

Fleisch

Viandes

- 41 Rindsfilet (180 g) mit Kräuterbutter, Wintergemüse 44.00



Filet de bœuf avec Café de Paris, légumes

- 42 Rindsentrecôte (180 g) mit Kräuterbutter, Wintergemüse 38.50



Entrecôte de bœuf avec Café de Paris, légumes

Mit einer Stärkebeilage Ihrer Wahl

Avec garniture de votre choix

- Pommes Frites ●
- Tagliatelle ●●●
- Risotto ●●
- Zündholzkartoffeln / *Pommes-Allumettes* ●

Die Verteilung von einem Gericht auf 2 Teller gibt es gegen einen Aufpreis von CHF 5.00

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.

Wir verwenden für unseren 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

Wir haben versucht die ganze Speisekarte so anzupassen,
dass die meisten Speisen glutenfrei sind.

Es ist uns nicht bei allen Gerichten gelungen.

Wir arbeiten mit Kichererbsen-, Reismehl und glutenfreien Mehlmischungen.

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

Wenn Ihnen 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 vous 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.