

Aus unserem Weinkeller empfehlen wir Ihnen:

**Alkoholfreie Aperó / Apéro sans alcool**

Prosecco mit Holunderblüten oder Passionsfruchtsirup	1dl	CHF	9.00
Aperol Spritz / Hugo		CHF	11.00

**Cüpli**

Prosecco Brut / Il Ponte Extra Dry DOC	1dl	CHF	9.00
Prosecco Rose / Bacio della Luna Extra Dry DOC	1dl	CHF	9.00

**Offener Weisswein / Vin blanc ouvert** 1dl 7.5dl

<b>Les Brisailles d'Aigle / AOC /</b> 2021 CHF 6.70 CHF 49.00
Les Celliers du Chablais SA / Waadt

**Offener Rosé / Vin rosé ouvert**

<b>Oeil de Perdrix / AOC / Schafis</b> 2023 CHF 6.20 CHF 46.00
--

**Offene Rotweine / Vin rouge ouvert** 7.5dl

<b>Masso Antico Primitivo</b> 2018 CHF 5.90 CHF 43.00
Cantine die Ora / Apulien / Italien

**Weisswein / Vin blanc**

<b>Schafiser / Chardonnay / Barrique</b> 2022 7.5dl CHF 49.00
Andrey SA / Schafis

<b>Freisamer / Silvaner, Grauburgunder</b> 2023 7.5dl CHF 46.00
Andrey SA / Schafis

**Rotwein / Vin rouge**

<b>Piacere / Waadtland / Schweiz</b> 2021 1.5lt CHF 91.00
<b>Piacere / Waadtland / Schweiz</b> 2021 7.5dl CHF 45.00
<b>Gamar'one / Waadtland / Schweiz</b> 2019 7.5dl CHF 61.00
<b>Gevrey-Chambertin, 1<sup>er</sup>Cru / Frankreich</b> 2019 7.5dl CHF 85.00
<b>Barolo / Nebbiolo / DOCG / Fontanafredda / Italien</b> 2019 7.5dl CHF 64.00
<b>L'Abeille de Fieuzal / Graves / Frankreich</b> 2015 7.5dl CHF 65.00
<b>Conde de siruela / Tempranillo / Spanien</b> 2016 7.5dl CHF 52.00
<b>Lobo e Falcão / Div. Trauben / Portugal</b> 2020 7.5dl CHF 44.00

**Rotwein / Vin rouge 3/8**

<b>Château Malmaison / Frankreich</b> 2019 3.75dl CHF 44.00
<b>I Vercesi Primitivo di Manduria / Italien</b> 2020 3.75dl CHF 33.00

**Rotwein / Vin rouge 1/2**

<b>Schafiser, Pinot Noir / Andrey SA / Schafis</b> 2022 5dl CHF 31.00
<b>Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Schweiz</b> 2022 5dl CHF 30.00
<b>Valpolicella Ripasso Classico / Italien</b> 2020 5dl CHF 36.00
<b>Château de Vincy / Grand Cru / Merlot / Schweiz</b> 2020 5dl CHF 31.00

# Muttertag

## Fête des mères



### Menü / Menu

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage und gerösteten Walnüssen  
*Potage à la crème d'asperges*  
*avec sa garniture et noix grillées*



Salatbouquet mit Graved Lachs an Senf-Dill Sauce  
*Bouquet de salades avec saumon Gravlax*  
*à la sauce moutarde et aneth*



Kalbsbraten an Kräuterrahmsauce  
 glasiertes Wurzelgemüse  
 Kartoffelgratin  
*Rôti de veau à la crème aux herbes*  
*légumes-racines glacés*  
*Gratin de pommes de terre*



Limoncello Glace im Proseccobad mit Himbeeren  
*Glace au limoncello dans un bain de prosecco avec framboises*



Suppe und Hauptgang CHF 37.50  
 Menü komplett CHF 49.50

*Potage et plat principal CHF 37.50*  
*Menu complet CHF 49.50*



Sonntag, 11. Mai 2025 / Dimanche, 11 mai 2025

### VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Hausdressing	mini	13.50	14.50
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	mini	11.50	12.50
Gemischter Salat	mini	10.00	11.00
Grüner Salat	mini	8.00	9.00
Kürbiscreme Suppe			10.00
Spargelcremesuppe mit seiner Einlage und gerösteten Walnüssen			11.00

### HAUPTGERICHTE

<b>Fondue Chinoise oder Winzer Art à discrétion</b>			43.00
Rindfleisch in Bouillon oder Rotwein reichhaltiges Angebot an verschiedenen Saucen Silberzwiebeln, Cornichons, Pfirsich, Ananas und Birnen Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Reis oder Nudeln			
<b>Kleines Châteaubriand (180g)</b>			43.00
mit Gemüse, Röstikroketten, Bearnaise-Sauce			
<b>Pfeffersteak</b> Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites			37.00
<b>Florida Steak</b> Entrecôte an Bearnaise-Sauce mit Pommes frites			37.00
<b>Pferde Entrecôte „Café de Paris“</b> mit Pommes frites	<b>200gr</b>	34.50	
<b>Eglifilets gebacken</b> mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	½	29.50	32.50
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit Champignons und Nudeln	½	29.50	32.50
<b>Riz Casimir</b>	½	27.00	30.00
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising			
<b>Roastbeefsteller</b> mit Pommes frites und Tartarsauce	½	24.50	27.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Gemüse und Pommes Frites	½	25.50	28.50

### FITNESSTELLER MIT FRISCHEN SALATEN

mit Pferde Entrecôte	<b>200gr</b>	35.50	
mit Kalbsschnitzel	½	29.50	32.50
mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce	½	30.50	33.50
mit Pouletbrust	½	25.50	28.50

### VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu</b>	½	23.00	26.00
<b>Vegane Filetstreifen, Currysauce mit Kokosnuss, Reis</b>	½	26.50	29.50
<b>Veganer Cheese Burger mit Pommes Frites</b>			23.50
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>			22.50

### HORS-D'ŒUVRES

Salade de doucette mimosa et lardons avec sauce maison	mini	13.50	14.50
Salade de doucette mimosa avec sauce maison	mini	11.50	12.50
Salade mêlée	mini	10.00	11.00
Salade verte	mini	8.00	9.00
Potage crème de courge			10.00
Potage à la crème d'asperges avec sa garniture et noix grillées			11.00

### PLATS PRINCIPAUX

<b>Fondue chinoise ou Vigneronne à discrétion</b>			43.00
Viande de bœuf au bouillon ou au vin rouge accompagnée d'un grand choix de sauces Oignons blancs, cornichons, pêches, ananas et poires Une garniture au choix: Pommes frites, riz ou nouilles			
<b>Petit Châteaubriand (180gr.)</b>			43.00
Sauce béarnaise, légumes et croquettes de rösti			
<b>Steak au poivre</b> Entrecôte, sauce au poivre, pommes frites			37.00
<b>Steak Florida</b> Entrecôte, sauce béarnaise, pommes frites			37.00
<b>Entrecôte de cheval „Café de Paris“</b> , pommes frites	<b>200gr</b>	34.50	
<b>Filets de perches frits</b> sauce tartare et pommes nature	½	29.50	32.50
<b>Escalope de veau à la crème</b> , champignons et nouilles	½	29.50	32.50
<b>Riz Casimir</b>	½	27.00	30.00
Emincé de veau, sauce curry à la crème avec fruits et riz			
<b>Roastbeef</b> Pommes frites et sauce tartare	½	24.50	27.50
<b>Escalope de porc</b> légumes et pommes frites	½	25.50	28.50

### ASSIETTE FITNESS GARNIE DE SALADES FRAÎCHES

avec entrecôte de cheval	<b>200gr</b>	35.50	
avec escalopes de veau	½	29.50	32.50
avec filets de perche frits et sauce tartare	½	30.50	33.50
avec suprême de poulet	½	25.50	28.50

### PLATS VEGETARIENS

<b>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</b>	½	23.00	26.00
<b>Emincé végan, sauce au curry et à la noix de coco, riz</b>	½	26.50	29.50
<b>Cheese burger végan et pommes frites</b>			23.50
<b>Assiette de Salades avec œuf</b>			22.50