



Freiland Nüssli Salat mit Landei
und crispy bacon (Suise) 19.80

Arcado. Gervette (MSC) 23.-

Hausgebeizter, norwegischer geräucherter Lachs
Randen Carpaccio. @ Olivenöl 22.80

Weihnachtlicher Chicorée Salat mit
Datteln und Mandarinen. Leichtes Curry Dressing 15.80

Kürbisrahmsuppe 14.80

Tatar de bœuf Jurer. Toast. Beurre 23.- / 37.-



LEU VIANDE

~~Pöri~~ - geschnitztes mit Champignons
und Rahm. grosser Pappardelle
mit Bröseln 52.- (CH)

Rohrücken - Nudeln aus Österreich
Kürbis gnocchi Naipow. Winter Cider
Gemüse. Leichter Rosmarinjus mit
Granberries 49.-

Tourne d'or de bœuf (Irland) Café de Paris
Pommes allumettes 59.80 / 74.-
+ buntes Gastengemüse 8.50



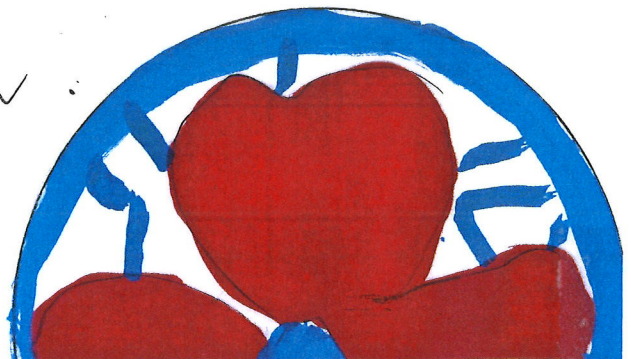


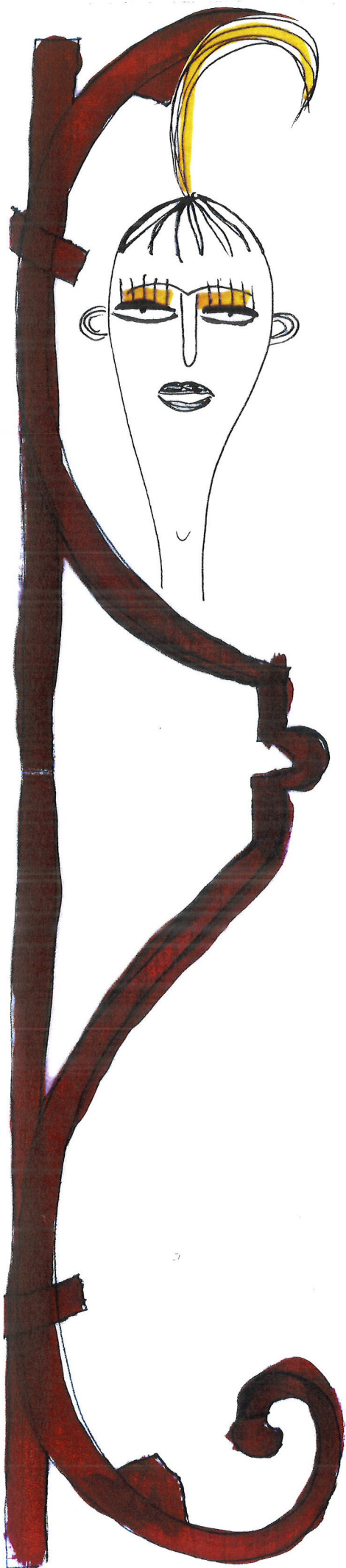
Filets de sole (NL)
grillés. Peter Cikartoffelw.
Gaustierter Winter spinat 56.80

Homard de Boston.
Pousse Cime de pommes de terre
Winter spinat. Beurre au citron 49.80

chefs: Marcus Langer
Michael Zimmermann
gastgeber: Nathe Lüssi.
Despioner Jidipoulou.

Bitte informieren Sie uns bei
Allergien und Unverträglichkeiten, Thx.





PASTA VEGETARISCH

Gnocchi di zucca (Kürbis)
fatti da noi al burro
& salsa. Parmigiano 28.80

Spaghetti al sugo di pomodoro
et basilico 24.80
+ grilled gambas 18.-





Les moments
nichés

Mousse au chocolat Tidelin 9.80/14.-

Crème brûlée 14.-

Affogato al caffè 11.-

Crêpes Suzette
+ Vanille glacé 15.-

Taleggio o caldo mit
Hohlg. Lingue di
Iroca 16.-

glacé: Vanille. Café.

Walrus. Chocolat

Josbeto: Walliser Birne.

Citron. mango. Orange

