

Salate / Salades

| | | |
|---|---|-------|
| Blattsalat <i>Salade verte</i> |  | 7.90 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons <i>Salade de doucette avec œuf dur, lard et croûtons</i> | | 13.00 |

Hausgemachte Salatsaucen französisch / *Sauces à salade maison française*
Oder / ou: unser Herbdressing / *notre vinaigrette d'automne*


Suppen / Potages

| | | |
|---|--|------|
| Solothurner Wysüpli <i>Soupe Soleuroise au vin</i> |  | 8.50 |
| Seeländer Gemüsesuppe <i>Potage Seelandais aux légumes</i> |  | 8.50 |
| Kürbissuppe mit Frischkäse <i>Soupe de potiron au fromage frais</i> |  | 8.50 |



Kalte Vorspeisen / Entrées froides

| | | |
|---|--|-------|
| Reh-Rohschinken mit karamellisierten Baumnüssen auf Blattsalat <i>Jambon crû de chevreuil avec noix caramélisé sur salade verte</i> | | 21.50 |
| Rauchlachs-Meerrettich-Canapé mit Salatbouquet <i>Canapé de saumon fumé et raifort avec bouquet de salades</i> | | 14.50 |


Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

| | | |
|---|---|-------|
| Hirsch-Ravioli an Thymian-Rotweinsauce <i>Raviolis de cerf au thym et vin rouge</i> | | 19.50 |
| Rösti-Pastetli mit Eierschwämmli-Rahmsauce <i>Vol-au-vent de roesti aux chanterelles à la crème</i> |  | 17.50 |

Flammkuchen / Tarte flambée

| | | | |
|---|---|---|-------|
| Elsässer <i>L'Alsacienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel (CH) <i>Crème fraîche, oignons, lardons</i> | | 21.50 |
| Norweger <i>La Norvégienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs <i>Crème fraîche, oignons, saumon fumé</i> | | 23.50 |
| Seeländer <i>La Seelandaise</i> | Pflanzliche Flammkuchencreme mit viel Gemüse <i>Crème végétale pour tartes flambées et légumes</i> |  | 20.50 |
| Jura <i>La Jurassienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse <i>Crème fraîche, oignons, fromage du Jura</i> |  | 20.50 |

Vegetarisch / Végétarien

| | | |
|---|---|-------|
| Rotes Thaicurry mit Falafel und Reis <i>Thaicurry rouge avec falafel et riz</i> |  | 27.00 |
| Rösti-Pastetli mit Eierschwämmli-Rahmsauce <i>Vol-au-vent de roesti aux chanterelles à la crème</i> |  | 27.00 |

Fisch / Poissons

| | | |
|--|--|--------|
| Fisch-Chörbli (frittierte Eglifilets), Tartaresauce, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de perches frits), sauce tartare, pain</i> | | 25.00 |
| mit einer kleinen Portion Pommes frites / <i>avec une petite portion de frites</i> | | + 5.50 |
| Eglifilet „Müllerin-Art“ und Salzkartoffeln und Gemüse <i>Filets de perches à la Meunière avec pommes nature et légumes</i> | | 33.00 |

Fleisch / Viandes

| | |
|---|-------|
| Wildschweinpfeffer (AT) mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut, Preiselbeer-Apfel <i>Civet de sanglier avec spaetzli artisanal et chou rouge, Pomme aux airelles</i> | 39.00 |
| Schweizer Pouletbrust an Rotwein-Thymian-Jus Mit Gemüse und hausgemachten Spätzli <i>Suprême de poulet au thym et vin rouge avec légumes et spaetzli artisanal</i> | 29.00 |
| Panierte Schweinsschnitzel „Jean-Jacques Rousseau“ (CH) mit Pommes frites <i>Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau» avec pommes frites</i> | 26.00 |
| Hirsch-Ravioli an Thymian-Rotweinsauce <i>Raviolis de cerf au thym et vin rouge</i> | 27.50 |

Beachten Sie unsere aktuellen Hits des Tages
Consultez notre carte "Hit du jour".

Unsere Apéro-Empfehlungen



NEU: RhabarBär mit Tonic oder Schaumwein mit / ohne Alkohol! – unser Hit!

Mit Alkohol / avec alcool

Unsere Sprizzer:

| | |
|--|-------|
| Limoncello-Sprizz | 12.00 |
| Framboise-Sprizz | 12.00 |
| Haus-Gin-Tonic mit Maracuja «Gin do Mar» | 8.00 |

Ohne Alkohol / sans alcool

| | |
|--|-------------|
| Alkohlfreier Prosecco (ein Geheim-Tipp) | 7.50 |
| Alkohlfreier Hugo | 9.00 |

Die Abgabe von Alkohol an unter 18jährige ist verboten.