


Salate / Salades

Blattsalat <i>Salade verte</i>		7.90
Blattsalat mit Rohkost und Nüssen <i>Salade verte aux crudités et aux noix</i>		9.10
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 Winterdressing / *notre vinaigrette d'hiver*


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 et fromage frais</i>		8.50



Kalte Vorspeisen / Entrées froides

Forelle Smørrebrød auf Blattsalat <i>Truite Smørrebrød</i>		16.50
Rauchlachs-Meerrettich-Canapé mit Salatbouquet <i>Canapé de saumon fumé et raifort avec bouquet de salades</i>		14.50




Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

Steinpilzrisotto <i>Risotto aux cèpes</i>		17.50
Rösti-Pastetli mit Eierschwämmli-Rahmsauce und Gemüse <i>Vol-au-vent de roesti aux chanterelles à la crème et légumes</i>		16.00

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

Blumenkohl-Curry mit Linsen, Erdnüssen und Reis <i>Curry de chou-fleur avec lentilles, cacahuètes et riz</i>		25.00
Steinpilzrisotto <i>Risotto aux cèpes</i>		25.00
Rösti-Pastetli mit Eierschwämmli-Rahmsauce und Gemüse <i>Vol-au-vent de roesti aux chanterelles à la crème et légumes</i>		24.00

Fisch / Poissons

Fisch-Chörbli (frittierte Eglifilets), Gemüse-Remoulade, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de perches frits), Rémoulade de légumes, pain</i>	25.00
mit einer kleinen Portion Pommes frites / <i>avec une petite portion de frites</i>	+ 5.50
Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln , Salzkartoffeln und Gemüse <i>Truite rôtie aux amandes, pommes nature et légumes</i>	30.00

Fleisch / Viandes

Kalbshaxe (CH) mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Gemüse, 32.00
Jarret de veau (CH) avec écrasée de pommes de terre maison et légumes

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes frites 26.00
Escalopes de porc panées avec pommes frites

Chateaubriand zum Jubiläumspreis** 44.00
vom Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise,
acht verschiedenen Gemüsesorten und Pommes frites

*Chateaubriand **
de filet de bœuf , sauce béarnaise maison,
huit légumes frais du jardin et pommes frites*

** Unser Hit: ab 18.00 Uhr, ab 2 Personen	pro Person	29.50
** Notre Action à partir de 18h00, à partir de 2 personnes	par personne	

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

Ohne Alkohol / sans alcool

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

Die Abgabe von Alkohol an unter 18jährige ist verboten.