

Salate / Salades




Blattsalat <i>Salade verte</i>		7.90
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons <i>Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons</i>		13.50

Salatsaucen/Sauces à salade:



Winterdressing (Himbeeressig +Honig) oder French Dressing

Vinaigrette d'hiver (vinaigre de framboises et miel) ou French Dressing



Suppen / Potages

Fischsüppi (Egli aus Estland, Saibling und Forelle aus der Schweiz) mit Absinth und Safran <i>Soupe de poisson (perche, omble chevalier et truite) safranée «Fée verte»</i>		16.50
Solothurner Wysüpli <i>Soupe soleuroise au vin</i>		8.50
Minestrone (mit Käse möglich) <i>Minestrone</i>		8.50
Randenrahmsuppe <i>Crème de betterave</i>		8.50

Vorspeisen / Entrées

Frittierte Zanderfilets auf Nüsslersalat mit Winterdressing <i>Filets de sandre frits sur salade de doucette avec vinaigrette d'hiver</i>		19.00
Steinpilz-Risotto <i>Risotto aux cèpes</i>		17.50
Rösti-Pastetli mit Gemüse-Ragout <i>Vol-au-vent de roesti au ragoût de légumes</i>		19.50

Vegetarisch / Végétariens

Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei <i>Assiette de légumes avec pommes nature et œuf au plat</i>		25.00
Rösti-Pastetli mit Gemüse-Ragout <i>Vol-au-vent de roesti au ragoût de légumes</i>		26.50
Gemüse-Eintopf mit Kichererbsen <i>Potée de légumes et pois chiches</i>		23.00
Steinpilz-Risotto <i>Risotto aux cèpes</i>		26.50

Fisch / Poissons

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln <i>Filets de truite sautés aux amandes avec pommes nature</i>		34.00
Gebackene Zanderfilets im Bierteig Mit Tartaresauce und Salzkartoffeln <i>Filets de sandre frits en pâte de bière</i> <i>Avec sauce tartare et pommes nature</i>		32.00
Fisch-Chörbli (frittierte Eglifilets aus Estland), 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

Fleisch / Viandes

Entenbrust mit Orangenjus Mascarpone-Risotto und Wintergemüse 36.00
Magret de canard avec jus à l'orange, Risotto à la Mascarpone, Légumes d'hiver

Pferde-Entrecote 200g mit hausgemachter Kräuterbutter, 36.00
Gemüse und Pommes Frites
Filet de cheval, beurre aux fines herbes artisanal, Légumes et pommes frites

Panierte Schweinsschnitzel „Jean-Jacques Rousseau“ mit Pommes frites 26.00
Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau» avec pommes frites

Chateaubriand ** 46.00

vom Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise,
acht verschiedenen gartenfrischen Gemüsen 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 36.00


** **Notre Action** à partir de 18h00, à partir de 2 personnes par personne

Flammkuchen / Tarte flambée

Elsässer Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel (CH) 21.50
L'Alsacienne Crème fraîche, oignons, lardons

Norweger Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs 23.50
La Norvégienne Crème fraîche, oignons, saumon fumé

Seeländer Crème fraîche, Zwiebeln, Seeländer Gemüse  20.50
La Seelandaise Crème fraîche, oignons, légumes seelandais

Jura Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse  20.50
La Jurasienne Crème fraîche, oignons, fromage du Jura

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

Unsere Apéro-Empfehlungen



Mit Alkohol / avec alcool

Winter-Sprizzer:

Winter-Sprizz	11.00
Limoncello-Sprizz	12.00
Framboise-Sprizz	12.00
Haus-Gin-Tonic mit Maracuja «Gin do Mar»	8.00

Ohne Alkohol / sans alcool

Alkoholfreier Sprizz (Chico)	8.50
Alkoholfreier Hugo	9.00