

GETRÄNKE

CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee

Café crème, Espresso	4.90
Café, Espresso koffeinfrei	4.90
Café au lait, Milchcafé	4.90
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	7.00
Café mélange	6.80
Café mélange Irish Cream	8.00
Café Viennoise	8.00
Cappuccino	5.60
Cappuccino, white chocolat & vanilla	7.40
Cappuccino Amaretto & Zimt	7.40
Cappuccino mélange	7.00
Latte Macchiato	5.80
Latte Macchiato freddo	5.80
Latte Macchiato «Nocciola», «Vanille» oder «Amaretto»	7.80

AUF WUNSCH MIT SOJAMILCH

TEE Bezug «L'art du thé» Luzern	6.20
ausgesuchte Aromen im Kunstseidenbeutel, Kannenservice, feine Porzellantasche	
Darjeeling G.F.O.P. blumige Tasse, second flush-Sommer	
Assam Grand jardin kräftig, malzig, auch mit Milch	
Earl Grey Supérieur Yunnan Keemun, Bergamott-Öl	
Grüntee China Gunpowder Provinz Fujian	
Verveine Eisenkraut aufguss	
Medina China Grüntee mit scharfer Minze	
Jasmin Grand Cru	
Hagebuttenkarkade Aufguss	
Rooibos Bourbon Südafrika mit reinem Vanille, ohne Teein	
Lynn Bio-Rooibos Malvenblüten Zitronengras und einem süsslich fruchtigen Aroma, 100% ohne Teein, natürlicher Vitamin-C-Gehalt	
Chai Schwarztee mit Zimt, Ingwer und Kardamom	
Chai Latte im Glas serviert	6.20
Indischer Gewürz-Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert	



Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert 6.40
Frische, feine Ingwer- und Khawurzel, Minze und Limette
Honig separat serviert

CHOCOLATGETRÄNKE

Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	4.90
Cailler chocolat mélange heiss		6.00
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	4.90
Kakao Classico heiss, Rohrzucker separat serviert		5.60
Kakao Classico Mélangehaube		6.60
Chocolat von Max Chocolatier		8.80
luftig aufgeschäumte Milch		
weltmeisterliche Chocolataromatik mit Croquant		

CAFÉS «MIT SCHUSS»

Coretto Grappa	20 gramm	8.00
Espresso Amaretto oder Baileys	20 gramm	8.00
Kaffee Zwetschgen	40 gramm	7.00
Irish Coffee	40 gramm	9.60

BIER

Eichhof Braugold	Vol. 5%	2 dl	4.40
Eichhof Braugold	Vol. 5%	3 dl	5.50
Ittinger Klosterbräu	Vol. 5%	3,3 dl	6.20
Eichhof alkoholfrei		3,3 dl	6.00

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

FRÜHSTÜCK-KÖSTLICHKEITEN

Vier-Minuten-Ei, Brot		4.80
Spiegelei in Butter gebraten, Brot	5.60	9.00
Spiegelei mit Schinken oder Speck	9.60	13.00
Rührei auf knusprigem Baguette		9.40
Rührei auf knusprigem Baguette mit Schinken oder Speck		13.00
Frenchtoast im Ei gebraten mit Zimt-Zuckerstreusel		8.00
Waldhonig aus unserer Region		4.00
Süsse Butter oder Salzbuter	15 gramm	1.60
Confitüre «Buuregarte Hüenberg» Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)		5.40
Käseteller, Butter und Brote	14.00	19.60
Auswahl von vier Käsen vom Affineur Rolf Beeler		
Früchteschale von frischen Früchte		8.80
Guten Morgen im Glas		10.90
hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		



Frühstücks - Kombi 15.50
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hüenberg», Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengeränk.
Erhältlich durchgehend Mo-Sa

VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötli	1.50
Brioche	1.80
Pain au chocolat	2.50
Pekannusszöpfli, Vanille-Rosinenschnägg	3.50

BRUNCH IM CAFÉ DE VILLE

an Sonn- und Feiertagen mit separater Brunchkarte
Wir verwenden Frischeier aus regionaler Auslaufhaltung, ausgesuchte Käse, handverarbeitete Metzgereiprodukte, hausgemachte Confitüren, CH-Waldhonig

DER ZUCKERFREIE GENUSS
als Belohnung zum Frühstück oder ungesüsstes Dessert
FRISCHE, PÜRIERTE MANGO
AUF KOKOS - QUARKMOUSSE MIT CHIA SAMEN

CHF 12.00

FRISCHE FRUCHTSÄFTE IM HAUSE GEPRESST

Orangensaft, Grapefruitsaft	2 dl	6.40
Citron pressé kalt oder heiss	2 dl	4.90

MINERAL IN ORIGINALFLASCHEN

Valser still, Valser prickelnd	3,3 dl	5.10
Valser still, Valser prickelnd	5 dl	7.20
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.10
Orangina, Apfelschorle 3,3 dl	2,5 dl	5.10
Fuse Tea Lemon, Sprite, Rivella rot und blau	3,3 dl	5.10
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	3,3 dl	5.10
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.10
Traubensaft	2 dl	5.10
Wasserkaraffe als Weinbegleitung		gratis
Wasser ohne Getränke-Konsumation	2.00	4.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

UNSERE CLASSICS

CLUB SANDWICH CHICKEN 22.00
knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust^{CH}, Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck

CLUB SANDWICH VÉGÉ 20.40
Salatchiffonade, Gemüsestreifen mit leichter Mayonnaise, gebratenes warmes Ei, Tomate, Buffalo-Mozzarella, Ruccola-Olivenöl-Pesto

BEEF BURGER CAFE DE VILLE 25.50
hausgemachter Beef Burger aus reinem CH-Rindfleisch in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, rassiges Haus-Topping, Cheddar Käse und hausgemachte Pommes frites

LACHS BURGER 23.00
hausgemachter Lachs Burger^{NOR} in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, Peperoni, Wasabi Mayonnaise mit Kräuter-Sour-Cream und grillierter Krevette, hausgemachte Pommes frites

CHICKEN BURGER 23.00
in japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen^{CH} in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, würziges Curry-Topping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites



L'ENTRECÔTE CAFE DE VILLE
CH-Premiumbeef, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette
CHF 35.00 / CHF 46.00

TARTARE CLASSIQUE 35.00
Tatar von Swiss Premium Beef, «medium» oder «spicy», serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites

KARTOFFELCREMESUPPE 12.40
mit gebratenen Waldpilzen

ELSÄSSER-QUICHE heiss 10.40
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck

VEGETARISCHER QUICHE heiss 10.40
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt

GRAVED LACHS HAUSMARINIERT ^{NOR} 28.00
kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter

CROUTE AUX CHAMPIGNONS 18.80 26.80
frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe

SALADE NIÇOISE bei Bestellung zubereitet 18.80 26.80
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets

COUSCOUS SALAT 18.20 27.00
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten^{VE} und Curryvinaigrette

DIE KLEINE SALATBOWLE 12.80
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot

Unsere Gerichte sind hausgemacht.
Wir informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

WEINAUSWAHL & APÉRO

WEISSWEINE 1 dl Fl. 75 cl
Chardonnay Privilège la Côte, 2016 7.80 54.00
Produzent: C. Berthaudin, Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Waadt, Schweiz

Tartegn Grand Cru, Ancienne Propriété Auberjonois, 2017 7.00 49.00
I. & V. Maréchal, Traubensorte: Chasselas, Herkunft: La Côte-Waadt, Schweiz

Roero Arneis, 2017 8.00 56.00
Produzent: Matteo Correggia Traubensorte: Arneis, Herkunft: Piemont, Italien

Verdejo, 2016/2017 7.20 50.00
Produzent: Convento de las Claras, Herkunft: Rueda, Spanien

Le Cygne du Château Fonréaud, 2015 weisser Bordeaux 8.40 59.00
Produzent: Chanfreau, Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich

Chablis Premier cru «Beauroy», 2017 8.80 62.00
Produzent: Domaine Christophe Camu, Traubensorte: Chardonnay, Herkunft: Burgund, Frankreich



Prosecco «Sergio Mionetto» DOC Treviso 1 dl 9.80 Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches
Champagner «Louis Roederer Brut» 1 dl 16.00 Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches
Aperol Spritz 1,5 dl 10.50 mit Prosecco, Orange, Eis, Soda

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2016, CH 7.80 54.00

Côtes de Provence AOC, Terres de Berne, 2017 7.20 50.00
von Château de Berne, Frankreich

ROTWEINE

Gamay - Le Rouge Amour, 2016 7.20 50.00
Produzent: Cave Berthaudin, Traubensorte: Gamay, Herkunft: La côte Vaudoise, Schweiz

Barbera del Monferrato Giulini, 2015 8.40 59.00
Produzent: Accornero, Traubensorte: Barbera, Herkunft: Piemont, Italien

Rioja, Baigorri Crianza, 2014 8.40 59.00
Produzent: Bodegas Baigorri, Traubensorte: 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Herkunft: Rioja, Spanien

Sino da Romaneira, 2013 8.50 60.00
Produzent: Quinta da Romaneira, Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cao, Herkunft: Douro, Portugal

Château Lafont Fourcat, 2015 7.00 49.00
Produzent: Paul-Marie Morillon, Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Entre-deux-mers, Bordeaux, Frankreich

Château Poujeaux, 2014, Cru Bourgeois exceptionnel 9.60 70.00
Propriétaire: Ph. Cuvelier, Traubensorte: 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, Herkunft: Moulis en Médoc, Bordeaux, Frankreich

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten
Parmaschinken, Coppa capicollo, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella Citterio, Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter
19.00 / 28.00

APERITIVS, DIGESTIVS & WHISKY

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Suze	Vol. 15-30%	4 cl	7.50
Pernod, Pastis 51, Ricard	Vol. 40-45%	4 cl	7.50
Bacardi, Absolut-Vodka, Bombay-Gin	Vol. 40%	4 cl	8.00
Tanqueray-Gin, Hendrick's-Gin	Vol. 40-43%	4 cl	9.00
Gunzwiler Destillate Urs Hecht:			
Grappa Merlot Ticino barrique	Vol. 40%	2 cl	8.00
Vieille Williams barrique, Vieille Prune barrique	Vol. 40%	2 cl	8.00
Eichberg Kirschbrand LU	Vol. 40%	2 cl	8.00
Calvados du Breuil 15 Jahre	Vol. 40%	2 cl	9.00
Cognac Hennessy fine de cognac	Vol. 40%	2 cl	7.00
Cognac Château Fontpineau XO, Frapin	Vol. 40%	2 cl	10.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	12.00