

GETRÄNKE

CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee			
Café crème		5.50	
Espresso		5.30	
Café au lait, Milchkafé		5.50	
Espresso Macchiato		5.50	
Doppelter Espresso		6.90	
Café mélange		7.20	
Affogato		8.50	
Cappuccino		5.90	
Cappuccino, white chocolat & vanilla		8.00	
Cappuccino Amaretto & Zimt		8.00	
Latte Macchiato		6.00	
Latte Macchiato freddo		6.00	
Latte Macchiato «Nocciola», «Vanille» oder «Amaretto»		8.00	
AUF WUNSCH MIT HAFERMILCH + CHF 0.40			

TEE Bezug «L’art du thé» Luzern	6.50		
ausgesuchte Aromen im Kunstseidenbeutel, Kannenservice, feine Porzellantassee			
Darjeeling G.F.O.P. blumige Tasse, second flush-Sommer			
Assam Grand jardin kräftig, malzig, auch mit Milch			
Earl Grey supérieur aromatisiert mit reinem Bergamott-Öl			
Grüntee China Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven», Bio			
Jasmin Grand Cru			
Medina China Grüntee mit scharfer Minze			
Kamille Kräuteraufguss, Bio			
Verveine Eisenkrautaufguss, Bio			
Symphonie de fruits Früchteaufguss			
Rooibos Bourbon Südafrika mit reinem Vanille, ohne Teein			
Chai Schwarztee mit Zimt, Ingwer und Kardamom			

Chai Latte im Glas serviert	6.60		
Indischer Gewürz - Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert			

Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert	6.60		
Frischer Ingwer, Minze und Limette, Honig separat serviert			

			
Sommertee Café de Ville	6.60		
unser hausgemachter Eistee ungesüsst mit Minze und frischen Fruchtstücken, Zuckersirup separat serviert			

CHOCOLATGETRÄNKE			
Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	5.50	
Cailler chocolat mélange heiss		6.80	
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	5.50	
Kakao Classico heiss, Rohrzucker separat serviert		6.00	
Kakao Classico Mélangehaube		7.20	

CAFÉS «MIT SCHUSS»			
Coretto Grappa	20 g	8.60	
Kaffee Zwetschgen, Holdrio	40 g	7.60	
Irish Coffee	40 g	10.30	

BIER			
Eichhof Lager	Vol. 5%	2 dl	5.20
Eichhof Lager	Vol. 5%	3 dl	6.20
Ittinger Klosterbräu	Vol. 5%	3,3 dl	6.50
Eichhof alkoholfrei		3,3 dl	6.20

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

FRÜHSTÜCK-KÖSTLICHKEITEN			
Vier-Minuten-Ei, Brot		4.80	
Spiegelei in Butter gebraten, Brot	5.80	9.50	
Spiegelei mit Schinken oder Speck	10.20	14.00	
Rührei, knuspriges Baguette		9.80	
Rührei, knuspriges Baguette mit Schinken oder Speck		14.20	
Pochiertes Ei auf knusprigem Mehrkorn-Toast mit Avocado		14.60	
Frenchtoast im Ei gebraten mit Zimt-Zuckerstreusel		9.40	
Waldhonig aus unserer Region		4.20	
Süsse Butter oder Salzbuter	15 gramm	1.80	
Confitüre «Buuregarte Hünenberg»		5.80	
Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)			
Käseteller, Butter und Brote	15.50	21.50	
Auswahl von ausgesuchten Sorten aus der Schweiz und Frankreich			
Müeslischale		11.80	
Nature Joghurt aus unserer Region mit hausgemachter, knuspriger Granolamischung mit Honig, Frühtecoulis und frischen Früchten			
Früchteschale von frischen Früchte		9.90	
Guten Morgen im Glas		11.80	
hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Frühtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten			

			
Frühstücks - Kombi	17.40		
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hünenberg», Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengetränk.			
Erhältlich durchgehend Mo – Sa			

VIENNOISERIE			
Croissant, Vollkornbrötli		2.10	
Brioche		2.40	
Pain au chocolat		3.00	
Vanille-Rosinenschnägg		3.80	
Glutenfreies Brötli auf Bestellung aus dem Ofen		2.60	

BRUNCH IM CAFÉ DE VILLE			
immer an Sonntagen mit separater Brunchkarte			
Wir verwenden Frischeier aus regionaler Auslaufhaltung, ausgesuchte Käse, handverarbeitete Metzgereiprodukte, Confitüren vom Buuregarte Familie Boog in Hünenberg und Schweizer Waldhonig			

Orangensaft frisch im Hause gepresst	2 dl	6.80	
Citron pressé kalt oder heiss	3 dl	5.80	
GINGR GURU Ingwer Limo	3 dl	6.00	
natürlich fair trade mit Bio Ingwersaft (vegan, swiss made)			

MINERAL			
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	3,3 dl	5.50	
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	5 dl	7.40	
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	10 dl	10.40	
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.50	
Orangina, Apfelschorle	2,5 dl	5.50	
Fuse Tea Lemon, Rivella rot/blau	3,3 dl	5.50	
Coca Cola, Cola Zero	3,3 dl	5.50	
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.50	
Tomatensaft	2 dl	5.60	

Wasser in Karaffe pauschal pro Person 5.00
Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation Wasser für Wasser (WfW).
Mit den gespendeten Einnahmen setzt WfW Wasser-, Hygiene – und Berufsbildungs- Projekte in Sambia und Mosambik um.

UNSERE CLASSICS

CLUB SANDWICH CHICKEN	24.50		
Salat, Tomaten, Avocado, frische Pouletbrustwürfel ^{CH} an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, Ei und Grillspeck			
Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot			
mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	+6.00		

CLUB SANDWICH VÉGÉ	22.50		
Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, gebratenes, warmes Ei, Buffalo – Mozzaerlla und Ruccola – Olivenöl – Pesto			
Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot			
mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	+6.00		

			
L' ENTRECÔTE CAFE DE VILLE			
markfrischer Salat mit Vinaigrette			
CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites			
CHF 45.00 / CHF 55.00			

TARTARE CLASSIQUE	39.00		
Tatar von Swiss Premium Beef, «medium» oder «spicy», serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites			

ELSÄSSER-QUICHE heiss	12.50		
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck			

VEGETARISCHER QUICHE heiss	12.50		
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt			

SALADE NIÇOISE bei Bestellung zubereitet	22.50	31.00	
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets			

COUSCOUS SALAT	23.00	33.00	
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten ^{VIE} und Curryvinaigrette			

DIE KLEINE SALATBOWLE	14.50		
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot			

APERITIVS, DIGESTIVS & WHISKY

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Suze	Vol. 15-30%	4 cl	8.00
Pernod, Pastis 51, Ricard	Vol. 40-45%	4 cl	8.00
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	10.00
Vieille Williams barrique, Vieille Prune barrique	Vol. 40%	2 cl	9.00
Eichberg Kirschbrand LU	Vol. 40%	2 cl	9.00

Bas Armagnac Château de Laubade XO	Vol. 40%	2 cl	12.00
Cognac Hennessy VSOP	Vol. 40%	2 cl	9.00
Cognac XO Meukow	Vol. 40%	2 cl	14.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	14.00

WEINAUSWAHL & APÉRO

WEISSWEINE	1 dl	Fl. 75 cl	
Chardonnay Grand Cru Réserve, 2022	8.60	60.00	
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Famille Jaccoud, Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin, la Côte Waadt, Schweiz			

Nobler Weisser, 2023/2024	8.80	62.00	
Traubensorte: Riesling-Silvaner, Produzentin: Nadine Saxer, Herkunft: Neftenbach, Schweiz			

Roero Arneis, 2023	8.80	62.00	
Traubensorte: Arneis, Produzent: Matteo Correggia, Herkunft: Piemont, Italien			

Sancerre, 2023, Bio	9.60	67.00	
Traubensorte: Sauvignon blanc, Produzent: Domaine Denizot, Herkunft: Loire, Frankreich			

Le Cygne du Château Fonréaud, 2021/2022	9.60	67.00	
Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Produzent: Chanfreau, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich			

Chablis 1 ^{er} Cru «Beauroy» 2022	9.80	68.00	
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Alain Geoffroy, Herkunft: Burgund, Frankreich			

ROSÉ			
Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2023	8.50	59.00	
Traubensorte: 100 % Pinot Noir			

Château Maravenne, Grande Réserve, Bio, 2024	8.00	56.00	
Traubensorte: Grenache, Cinsault, Syrah, Herkunft: Côtes de Provence, Frankreich			

			
Prosecco Brut «Silterra» Tenuta Sant' Anna	1 dl	9.80	
begleitet von zwei Amuse bouches			
Champagner «Louis Roederer» Collection 245	1 dl	18.00	
begleitet von zwei Amuse bouches			
Crémant d'Alsace WILLM Rose Brut Nature	1 dl	13.00	
Vin biologique, begleitet von zwei Amuse bouches			

Aperol Spritz	2 dl	12.50	
mit Prosecco, Orange, Eis, Soda			

ROTWEINE			
Pinot Noir 2023, Grand Cru	8.40	58.00	
Traubensorte: Pinot Noir, Produzent: Famille Jaccoud, Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin, la Côte Waadt, Schweiz			

Barbera d'Alba, 2023	8.80	62.00	
Traubensorte: Barbera, Produzent: Cordero di Montezemolo, Herkunft: Piemont, Italien			

Botrosecco – Maremma, DOC, 2022	8.60	60.00	
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Produzent: Le Mortelle, Herkunft: Toskana, Italien			

Rioja Tinto, 2021/2022	8.60	60.00	
Traubensorte: Tempranillo, Grenache, Produzent: Alegre Valganon, Herkunft: Spanien			

Château Lafont Fourcat, 2019	8.00	56.00	
Unser Hausbordeaux von Jean Marie Morillon. Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Bordeaux, Frankreich			

Connétable de Talbot 2016, 2 ^{ème} vin du Château Talbot, Saint Julien	11.80	82.00	
Traubensorte: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon Herkunft: Bordeaux, Frankreich			

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten			
Parmaschinken, Coppa capicolla, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella, Reggiano – Parmesan, frisch getoastete Crostini mit hausgemachter Oliven – Tomaten – Tapenade, Salzbutter			
26.50/ 35.50			

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