

GETRÄNKE

CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee

Café crème	5.40
Espresso	5.20
Café au lait, Milchcafé	5.40
Espresso Macchiato	5.40
Doppelter Espresso	6.90
Café mélange	7.20
Affogato	8.50
Cappuccino	5.80
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 HAUFERMILCH + CHF 0.40

TEE Bezug «L'art du thé» Luzern 6.50

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

Grüntee China Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven», Bio

Jasmin Grand Cru

Medina China Grüntee mit scharfer Minze

Kamille Kräuteraufguss, Bio

Verveine Eisenkraut aufguss, Bio

Symphonie de fruits Früchteaufguss

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 6.60

Indischer Gewürz - Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert

Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert 6.50

Frischer Ingwer, Minze und Limette, Honig separat serviert



Sommertee Café de Ville 6.50
unser hausgemachter Eistee ungesüsst mit Minze und frischen Fruchtstücken, Zuckersirup separat serviert

CHOCOLATGETRÄNKE

Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	5.40
Cailler chocolat mélange heiss		6.60
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	5.40
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	5.00
Eichhof Lager	Vol. 5%	3 dl	6.00
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		14.40
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» Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)		5.80
Käseteller, Butter und Brote Auswahl von ausgesuchten Sorten aus der Schweiz und Frankreich	15.30	21.00
Müeslischale Nature Joghurt aus unserer Region mit hausgemachter, knuspriger Granolamischung mit Honig, Früchtecoulis und frischen Früchten		11.80
Früchteschale von frischen Früchte		9.90
Guten Morgen im Glas hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		11.80



Frühstücks - Kombi 17.30
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
Zitronen-Limetten-Limonade frisch gepresst mit Minze	3 dl	6.50
INGWR Limonade natürlich Fairtrade mit frischem Bio-Ingwersaft (vegan, swiss made)	3 dl	5.80

MINERAL IN ORIGINALFLASCHEN

Knutwiler mit, Knutwiler ohne	3,3 dl	5.40
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 3,3 dl	2,5 dl	5.40
Fuse Tea Lemon, Rivella rot und blau	3,3 dl	5.40
Coca Cola, Coca Cola Zero	3,3 dl	5.40
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50

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 24.00
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 22.00
Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, gebratenes, warmes Ei, Buffalo – Mozzarella 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
CH-Premiumberf, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat
CHF 43.00 / CHF 53.00

TARTARE CLASSIQUE 38.50
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 22.50 32.50
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten^{VIÉ} und Curryvinaigrette

DIE KLEINE SALATBOWLE 14.20
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot

KARTOFFELCRÉMESUPPE 13.60
mit gebratenen Waldpilzen

mit Wienerli aus dem Muotathal – Heinzer Metzgerei +3.00

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WEINAUSWAHL & APÉRO

WEISSWEINE 1 dl FL 75 cl
Chardonnay Grand Cru Réserve, 2021/2022 8.60 60.00
Traubensorte: Chardonnay vom Genfersee, Produzent: Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin – la Côte, Waadt, Schweiz

St. Saphorin le Méridien, AOC, Domaine Louis Bovard 2021/2022 8.80 62.00
Traubensorte: Chasselas, Produzent: Louis Bovard, Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz

Roero Arneis, 2022 8.60 60.00
Traubensorte: Arneis, Produzent: Matteo Correggia, Herkunft: Piemont, Italien

Sancerre, 2022, Bio 9.30 64.00
Traubensorte: Sauvignon blanc, Produzent: Domaine Denizat, Herkunft: Loire, Frankreich

Le Cygne du Château Fonréaud, 2021 Listrac en Médoc 9.30 64.00
Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Produzent: Chanfreau, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich

Chablis 1^{er} Cru «Beauroy» 2022 9.60 67.00
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Alain Geoffroy, Herkunft: Burgund, Frankreich

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2022 8.50 59.00
Traubensorte: 100% Pinot Noir

Château Maravenne, Grande Réserve, Bio, 2023 8.00 56.00
Traubensorte: Grenache, Cinsault, Syrah, Herkunft: Côtes de Provence, Frankreich



Prosecco «Le Calles» Contarini DOC 1 dl 9.80
begleitet von zwei Amuse bouches

Champagner «Louis Roederer» Collection 244 1 dl 17.50
begleitet von zwei Amuse bouches

Crémant d'Alsace «Murmure» ROSE Brut Nature 1 dl 12.50
Vin biologique, begleitet von zwei Amuse bouches

Aperol Spritz 2 dl 11.00
mit Prosecco, Orange, Eis, Soda

ROTWEINE

Pinot Noir 2022 8.60 60.00
Traubensorte: Pinot Noir, Produzent: Brunner Weinmanufaktur, Herkunft: Hitzkirch, Luzern, Schweiz

Barbera d'Alba, 2021 8.80 62.00
Traubensorte: Barbera, Produzent: Cordero di Montezemolo, Herkunft: Piemont, Italien

Botrosecco – Maremma, DOC, 2021 8.60 60.00
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Produzent: Le Mortelle, Herkunft: Toskana, Italien

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

Château Lafont Fourcat, 2019 7.90 55.00
Unser Hausbordeaux von Jean Marie Morillon. Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Bordeaux, Frankreich

Château Poujeaux 2019, Grand Cru Bourgeois 11.40 78.00
Traubensorte: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Herkunft: Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten
Parmaschinken, Coppa capicolla, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella, Reggiano – Parmesan, frisch getoastete Crostini mit hausgemachter Oliven – Tomaten – Tapenade, Salzbuter
26.00/35.00

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