

## VORSPEISEN UND CLASSICS

<b>Süss – scharfe Currysuppe</b> mit kleinem Ananasragout und Kokosschaum	13.60	
<b>Spargelcrèmesüppchen</b> mit kleinem Spargelragout	13.60	
<b>Kartoffelcrèmesuppe mit gebratenen Waldpilzen</b> mit Wienerli aus dem Muotathal – Heinzer Metzgerei	13.60 +3.—	
<b>die kleine Salatbowle</b> mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	14.20	
<b>Bunter Salat</b> mit Avocado, frischem Schnittsalat vom Buuregarte Boog, Erdbeeren, Granatapfelkernen, Radieslisprossen und gerösteten Cashew Nüssen, Limetten – Waldhonig Dressing	15.80	
<b>Elsässer Quiche</b> heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	12.—	
<b>Vegetarische Quiche</b> heiss mit Käse und saisonalem Gemüse gefüllt	12.—	
<b>Couscous Salat</b> mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten (VIE) und Curryvinaigrette	22.50	32.50
<b>Salade Niçoise</b> bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	22.50	31.—
<b>Clubsandwich Chicken</b> , frische Pouletbrustwürfel (CH) an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, Salat, Tomaten, Avocado, Ei und Grillspeck Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	24.—   	   +6.—
<b>Clubsandwich Vegetarisch</b> Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen mit 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	22.—   	   +6.—

Lieber Gast, wir kochen für Sie ganztags durchgehend aus Überzeugung und Freude mit ausgesuchten, frischen Grundprodukten  
savoir et avoir.....in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferanten. Unsere Gerichte sind hausgemacht.

Wir informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.  
unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. MWST

## HAUPTSPEISEN

<p><b>Frische, weisse Donau Spargeln, Fleur de sel,</b> dazu unsere hausgemachte Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</p>	<p>27.—    35.—</p>
<p><b>Spinat - Ricotta Ravioli</b> im hauchdünnen Teig (Paste Ines – Basel) auf frischem Spinatbeet mit unserer beliebten Morchel – Rahmsauce, weisse Donau Spargeln</p>	<p>35.—</p>
<p><b>Knusprige Rösti mit feinen Blättern von schottischem Rauchlachs,</b> und einem Löffel Crème fraîche mit Kräutern</p>	<p>26.50</p>
<p>„<b>Tartare classique</b>“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites</p>	<p>38.50</p>
<p><b>L'Entrecôte Café de Ville – CH - Premiumbeef,</b> unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 43.— / 53.—</p>	
<p><b>Hausgemachte Kalbshacktätschli</b> (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli</p>	<p>33.—</p>
<p><b>Kalbs - Wienerschnitzel</b> (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsommé, kleine hausgemachte Pommes frites</p>	<p>38.—    47.50</p>
<p><b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b> (Frische Kalbsleber – Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer) mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, knusprige Rösti</p>	<p>39.50</p>
<p><b>Rindsfiletwürfel</b> (IR), das Filet nur vom Herzstück, medium gebraten unsere beliebte Morchel - Rahmsauce, frische Pappardelle 45.— / 56.—</p>	
<p><b>Frische Megger Forellenfilets</b> (2 jährige Aufzucht) von Nils Hofer, Meggen in Butter gebraten, jus meunière mit würzigen Oliven, Tomaten, jungen Spinatblättern mit Rahm und neuen Kartoffeln</p>	<p>31.—    41.—</p>
<p><b>Frisches Filet vom Wolfsbarsch</b> (GRC) im Dampf gegart mit Zitronengras auf Gemüsebeet, Meerrettich – Ingwer Reduktion, Blumenkohlpurée, geschmorte Cherry Tomaten</p>	<p>29.50    39.50</p>
<p>„<b>les crevettes du Patron</b>“ gebratene Krevetten (VIE), feine Pastis - Sauce mit kleinem Gemüse, Tomaten, Kräutern, Bordeaux blanc und einem Schuss Rahm, Langkorn Reis</p>	<p>32.—    42.—</p>