

VORSPEISEN UND CLASSICS

Süss – scharfe Currysuppe mit kleinem Ananasragout und Kokosschaum	13.60	
Kartoffelcrèmesuppe mit gebratenen Waldpilzen mit Wienerli aus dem Muotathal – Heinzer Metzgerei	13.60 +3.—	
Spargelcrèmesüppchen mit kleinem Spargelragout	13.60	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	14.50	
Bunter Salat mit Avocado , frischem Schnittsalat vom Buuregarte Boog, Erdbeeren, Granatapfelkernen, Radieslisprossen und gerösteten Cashew Nüssen, Limetten - Waldhonig Dressing	15.80	
Salat von frischen, weissen Donau Spargeln und grünen Spargeln vom Buuregarte, Fam. Boog in Hünenberg Pommerysenfinaigrette mit Himbeeressig warm mariniert Fr. 23.—		
“ Royale d’asperges blanches ” Spargeln im Spargelsud und Rahm gegart mit Freilandeier als Royale pochiert mit gehobeltem premium Gruyère und Spargelspitzen garniert Fr. 23.—		
Elsässer Quiche heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	12.50	
Vegetarische Quiche heiss mit Käse und saisonalem Gemüse gefüllt	12.50	
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten (VIE) und Curryvinaigrette	23.—	33.—
Salade Niçoise bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	22.50	31.—
Clubsandwich Chicken , 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	24.50	+6.—
Clubsandwich Vegetarisch 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	22.50	+6.—

HAUPTSPEISEN

Frische, weisse Donau – Spargeln , Fleur de sel dazu unsere hausgemachte Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	29.— 37.—
Spinat - Ricotta Ravioli im hauchdünnen Teig (Paste Ines – Basel) auf frischem Spinatbeet mit unserer beliebten Morchel – Rahmsauce, weisse Donau – Spargeln	38.—
unser hausgemachtes Pastetli im leichten, französischen Blätterteig Spargelragout von weissen Donauspargeln und Hünenberger grünen Spargeln mit frischen Morcheln à la crème 36.—	
Knusprige Rösti mit feinen Blättern von schottischem Rauchlachs und einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern	28.—
„ Tartare classique “ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites	39.—
L'Entrecôte Café de Ville – CH - Premiumbeef , unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 45.— / 55.—	
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli	33.—
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsommé, kleine hausgemachte Pommes frites	38.— 48.—
Geschnetzelte Kalbs Leberli (Frische Kalbsleber – Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer), mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, knusprige Rösti	39.80
Frische Megger Forellenfilets (2 jährige Aufzucht) von Nils Hofer, Meggen in Butter gebraten, jus meunière mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, grünen Hünenberger Spargeln und neuen Kartoffeln	33.— 43.—
„ les crevettes du Patron “ gebratene Krevetten (VIE), feine Pastis - Sauce mit kleinem Gemüse, Tomaten, Kräutern, Bordeaux blanc und einem Schuss Rahm, Langkorn Reis	32.— 44.—

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.