

Apéro

Marinierte Oliven 🌿 6.50

Marinierte Dörrtomaten 🌿 6.50

Fleisch und Käse 🍖 26.50

Emmentaler Landrauchschinken | Duroc Salami Nostrano
Käsevariation von der Chähütte | Dörrtomaten & Oliven

Aus dem Orient 🌿 26.50

Würziges Muhammara mit Baumnüssen | Falafel
Vegane Labneh mit Zitronen | Dörrtomaten & Oliven

Zu den Apéros servieren wir unser Chneubrot von Bohnenblut

Hausgemachte Focaccia 🌿 6.50

mit Olivenöl & Fleur de sel

Pommes-Frites 🌿 🍟 9.50

Wahlweise dazu unsere hausgemachten Saucen:

Curry-Mayonnaise, Limetten-Sauerrahm oder Ketchup

Vorspeisen

Nüsslersalat von BIO Riem 🌿🐄	16.50
Speck oder Champignons Ei Karamellierte Kernen Apfel-Senf Dressing	
Kürbis-Rüebli-suppe 🌿	14.50
Kokosnuss-Schaum Kürbiskernen Rüeblikrautpesto	
Geröstetes Pilz-Tatar 🌿	18.50
Ziegenkäse Ofenkürbis Rosmarin-Panko	

Hauptgänge

Unser Rehfleisch kommt aus dem wunderschönen Val de Travers..

Geschmorter Pfeffer	39.00
Plätzli	42.00
Entrecote	46.00
Filet	51.00
Hausgemachte Spätzli Muskat-Kürbis Büscheli-Birne Herbstgemüse	
Hausgemachte Spätzli	31.00
Steinpilz-Espuma Muskat-Kürbis Büscheli-Birne Herbstgemüse	
Hausgemachte Kürbisgnocchi 🌿	36.50
Steinpilz-Espuma Muskat-Kürbis Büscheli-Birne Herbstgemüse	
Rinds-Burger mit Speck & Rauchraclettkäse 🐄	32.50
Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip Sauce	
Knuspriger Gemüse-Hülsenfrüchte Burger 🌿	32.50
Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip Sauce	

Dessert

Coupe Provisorium 46 🌿	9.50
Vanilleglace Schokoladen-Espuma Karamelierte Haselnüsse	
Zwetschgen-Streuselkuchen 🌿	14.50
Marronimousse Trauben	

alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST, Take Away 2.6 % MWST

Abendmenü

15. Oktober – 16. November 2024

Geniesse unser vegetarisches 4-Gang Menü!

Unsere Küchencrew lässt sich Inspirieren von den Launen der Natur mit all ihren köstlichen Produkten, die Sie zu bieten hat.

Wer Lust hat, kann den Hauptgang mit einem Stück Fleisch ergänzen, unser Serviceteam gibt dazu gerne Auskunft.

Die Gerichte sind ausschliesslich als Menü bestellbar.

Viel Spass!

Herbstliche Tapas Trilogie

Ziegenkäse | Kürbis-Chutney | Eierschwämmli-Praliné | Randen-Focaccia

Hausgemachtes Steinpilz-Raviolo

Parmesan-Espuma | Thymian | Rotweinzwiebeln

Geschmorter Rotwein-Sellerie

Kürbisgnocchi | Kürbiscrème | Büschli-Birne | Herbstgemüse

Marroni-Tarte

Trauben-Granité | Quitte

Menüpreise:

Fleisch 4-Gang 79.-

3-Gang 69.-

Vegi 4-Gang 75.-

3-Gang 65.-