



L I E C H T S T R O O S

TAGESMENU

35.–

Menusalat oder Menusuppe
Hauptspeise
Dessert

29.–

VEGIMENU

30.–

Menusalat oder Menusuppe
Vegetarische Hauptspeise
Dessert

24.–

VORSPEISEN

Tagessuppe (vegetarisch)

6.–

Kleiner grüner Blattsalat (vegan)

6.–

Burrata | geröstetes Brot | Olivenöl

14.–

Tatar vom Angus Beef mit geröstetem Brot

20.–

SAISONAL

Artischocke mit Basilikummouseline 26.–
wahlweise mit Pommes Allumettes oder Spätzli
serviert.

FONDUE

**Der Maison Sterchi la Chaux de
Fonds**

200g Käsefondue 30.–

Fondue Menu 48.–
Gemischter grüner Salat und Walliser Trockenfleisch
200g Fondue

KLASSIKER

Hackbraten mit Kalbsjus
saisonales Gemüse 29.–

Dry Aged Bier Schwein Kotelett
mit Kalbsjus | saisonales Gemüse 38.–

Kalbs Cordon Bleu mit Chaux d'Abel
Bierschweinschinken 45.–

Entrecôte mit Café de Schänzli
saisonales Gemüse 49.–

Tatar vom Angus Beef
mit Pommes Allumettes 36.–

Falsche Schnecken 36.–

Sämtliche Klassiker werden wahlweise mit
Pommes Allumettes oder Spätzli serviert.

DESSERT

Chocolat Fondant mit Joghurt-Glacé 14.–

Tartelette mit Mascarponecreme
und frischen Beeren 14.–

Glacé 5.–
Vanille | Schokolade | Joghurt

Sorbet 5.–
Zitrone | Erdbeere | Quitte

Dazu Rahm + 1.50
Dazu Doppelrahm + 3.50



DAILY MENU

35.-

Menu salad or menu soup
Main course
Dessert

29.-

VEGETARIAN MENU

30.-

Menu salad or menu soup
Vegetarian main course
Dessert

24.-

STARTER

Soup of the day (vegetarian) 6.-
Small green leaf salad (vegan) 6.-
Burrata | roasted bread | olive oil 14.-
Tatar of Angus beef with toasted bread 20.-

SEASONAL

Artichoke with basil mousseline 26.-
served either with spaetzli or
Pommes Allumettes

CLASSICS

Meatloaf with veal jus | seasonal vegetables 29.-
Dry aged beer pork chop
with veal jus | seasonal vegetables 38.-
Veal cordon bleu
with Chaux d'Abel | beer pork ham 45.-
Entrecôte with Café de Schänzli
seasonal vegetables 49.-
Tatar of Angus beef
with Pommes Allumettes 36.-
False Snails 36.-
All classics are served either with spaetzli or
Pommes Allumettes

FONDUE

From Maison Sterchi la Chaux de
Fonds

200g Fondue 30.-
Fondue Menu 48.-
Mixed green salad | cold cuts
200g Fondue

DESSERT

Chocolat fondant with yogurt ice cream 14.-
Tartelette with mascarpone cream
and fresh berries 14.-
Ice cream 5.-
Vanille | chocolate | yogurt
Sorbet 5.-
Lemon | strawberry | quince

With cream + 1.50
With double cream + 3.50