



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.-

Lauwarmer Lauch | Randenvinaigrette (vegan) 11.-

Tatar vom Angus Beef mit geröstetem Brot 20.-

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.

SAISONAL

Gefüllter Hokkaido Kürbis | Belugalinsen
Lauch | Pekannusschaum (vegan) 30.-

FONDUE

Der Maison Sterchi la Chaux de Fonds

200g Käsefondue 30.-

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

DESSERT

Chocolat Fondant mit Joghurt-Glacé 14.-

Glacé 5.-

Vanille | Schokolade | Joghurt
Himbeer Joghurt | Maroni | Mokka

Sorbet 5.-

Zitrone | Erdbeere | Quitte

Dazu Rahm + 1.50

Dazu Doppelrahm + 3.50