LIECHTSTROOS

VORSPEISEN

Plättli
Trockenfleisch der Metzgerei Crettaz und
Gruyère der Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds 28.–

Tagessuppe (vegetarisch) 11.–

Nüsslisalat 12.–
mit Ei 14.–
mit Ei und Speck 16.–

Rhyschänzli Salat in der Schüssel serviert (vegan) 14.–

Kalbsmarkbein aus dem Ofen
Zwiebel-Chutney | geröstetes Brot 13.–

Tagliolini | schwarzer Trüffel 24.–

Lauwarmer Lauch | Randenvinaigrette (vegan) 11.–

KLASSIKER

Hackbraten
saisonales Gemüse | Kalbsjus 29.–

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

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

Entrecôte vom Weiderind
saisonales Gemüse | Café de Schänzli-Butter 49.–

Manzo Brasato
saisonales Gemüse | Kalbsjus 36.–

Falsche Schnecken
Café de Schänzli-Butter 36.–

Sämtliche Klassiker werden wahlweise mit
Pommes Allumettes, Mascarpone-Polenta, Spätzli oder
Kartoffelstock serviert.

VEGETARISCH

Gebackender Blumenkohl
Hirse | Randendip (vegan) 27.–

Tagliolini | schwarzer Trüffel 38.–

Belugalinsen | Rahmlauch
Bratkartoffeln | Sauerrahm (vegetarisch) 26.–

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.–

Creme Brûlée 14.–

Meringues
mit Maroni-Glacé | Doppelrahm 16.–

Glacé 5.–
Vanille | Schokolade | Joghurt
Himbeer Joghurt | Maroni | Mokka

Sorbet 5.–
Zitrone | Erdbeere | Quitte

Dazu Rahm + 1.50
Dazu Doppelrahm + 3.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt | Fleisch: Schweiz