



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

## VORSPEISEN

Plättli Trockenfleisch der Metzgerei Crettaz und Gruyère der Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds	28.–
Tagessuppe (vegetarisch)	11.–
Nüsslisalat mit Ei mit Ei und Speck	12.– 14.– 16.–
Rhyschänzli Salat in der Schüssel serviert (vegan)	14.–
Kalbsmarkbein aus dem Ofen Zwiebel-Chutney   geröstetes Brot	13.–
Graved Lachs   Röstbrot   Dillsenf	18.–

## KLASSIKER

Hackbraten saisonales Gemüse   Kalbsjus	29.–
Dry Aged Berg Schwein Kotelett saisonales Gemüse   Kalbsjus	38.–
Kalbs Cordon Bleu Chaux d'Abel   Bierschweinschinken	49.–
Entrecôte vom Weiderind saisonales Gemüse   Café de Schänzli-Butter	49.–
Falsche Schnecken Café de Schänzli-Butter	36.–

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

## VEGETARISCH

Belugalinsen   Kartoffelstock   Rahmlauch	26.–
Tagliolini   Winterspinat   Austernseitlinge (auch vegan möglich)	28.–

## FONDUE

### Der Maison Sterchi La Chaux de Fonds

200g Käsefondue	30.–
Fondue Menu Gemischter grüner Salat und Walliser Trockenfleisch 200g Fondue	48.–

## DESSERT

Chocolat Fondant mit Joghurt-Glacé	14.–
Meringues mit Maroni-Glacé   Doppelrahm	16.–
<b>Glacé</b> Vanille   Schokolade   Joghurt Himbeer Joghurt   Maroni   Mokka	5.–
<b>Sorbet</b> Zitrone   Erdbeere   Quitte	5.–
Dazu Rahm	+ 1.50
Dazu Doppelrahm	+ 3.50