



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

VORSPEISEN

Rhyschänzli-Salat 13.-

Nüsslisalat 12.-
mit Ei + 2.-
mit Speck & Ei + 4.-

Randensalat 16.-
Randen, Rucola, Frischkäse,
Meerrettich, Walnüsse

Kalbsmarkbein aus dem Ofen 11.-
mit Zwiebel-Chutney
und geröstetem Brot

Graved Lachs 18.-
Kräutersalat, geröstetes Brioche
fruchtiges Chutney

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

FONDUE

Käsemischung von der Maison Sterchi 30.-
La Chaux de Fonds
200g

Fondue Menu 48.-
Rhyschänzli-Salat,
Walliser Trockenfleisch und Fondue 200g

HAUPTGÄNGE

Dry Aged Côte de Boeuf (Jura) 17.-
pro 100 g | mind. 500 g
Serviert mit Jus und Kräuterbutter
Beilagen: Mascarpone Polenta,
Pommes Allumettes, Kartoffelstock,
Gemüse | je 6.-

Dry Aged Bierschwein Kotelett mit Jus,
Pommes Allumettes und Gemüse 38.-

Rindsfilet (180g) mit Jus,
Kartoffelstock und Gemüse 49.-

Rindsentrecôte (240g) mit Kräuterbutter,
Pommes Allumettes und Gemüse 49.-

Hackbraten mit Jus,
Kartoffelstock und Gemüse 30.-

Manzo Brasato mit Jus,
Mascarpone Polenta und Gemüse 38.-

Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes Allumettes 42.-

Falsche Schnecken (Rindsfilet Würfel)
mit Kräuterbutter und Pommes Allumettes 36.-

Risotto mit saisonalen Pilzen und Kräutern 28.-

Beluga Linsen mit Lauch, Kürbisschnitzen
und Sauerrahm (auch vegan möglich) 26.-