



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.-

Orientalisch gefüllte Peperoni  
mit Sauerrahm (auch vegan möglich) 28.-