



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.–
Rhyschänzli Salat in der Schüssel serviert (vegan)	14.–
Fenchelsalat Parmesan Zitronenvinaigrette	14.–
Kalbsmarkbein aus dem Ofen Zwiebel-Chutney geröstetes Brot	13.–
Tatar vom Black Angus Rind Röstbrot	20.–

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.–
Tatar vom Black Angus Rind Röstbrot Pommes Allumettes	36.–

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

VEGETARISCH

Merrettich-Randen Ravioli Kümmelschaum Sauerkraut	29.–
Hirsebällchen Peperonata Sauerrahm Dip (auch vegan möglich)	26.–

FONDUE

Der Maison Sterchi La Chaux de Fonds

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

DESSERT

Tiramisu (fyr dr glaini gluscht)	8.–
Chocolat Fondant mit Joghurt-Glacé	14.–
Meringues mit Maroni-Glacé Doppelrahm	16.–
Glacé Vanille Schokolade Joghurt Himbeer Joghurt Maroni Mokka	5.–
Sorbet Zitrone Erdbeere Quitte	5.–

Dazu Rahm	+ 1.50
Dazu Doppelrahm	+ 3.50