



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

## VORSPEISEN

Rhyschänzli-Salat 13.-

Jungblattspinatsalat  
mit Pinienkernen, Pecorino Sardo  
und Tomaten 16.-

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

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

Badischer weisser Spargel  
mit Limettenmayonnaise 24.-

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

## FONDUE

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

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

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

Rindsentrecôte (240 g) 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 Stadtpilzen und Kräutern 28.-

Badischer weisser Spargel,  
mit Kartoffeln und Limettenmayonnaise  
und Bierschweinschinken 36.-  
44.-