



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

PLÄTTLI

Trockenfleisch der Metzgerei Crettaz und Gruyère der Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds	28.-
Gemüse Crudités mit Kräuter-Dip	24.-

VORSPEISEN

Rhyschänzli-Salatschüssel	14.-
Cherry-Tomaten Rucola Pinienkerne und Burrata	18.-
Kalbsmarkbein aus dem Ofen Zwiebel-Chutney geröstetes Brot	12.-
Rindstatar mit Toast	19.-
Vitello Tonnato	20.-

KLASSIKER

Hackbraten mit Jus saisonales Gemüse	29.-
Dry Aged Bier Schwein mit Jus saisonales Gemüse	38.-
Kalbs Cordon Bleu mit Chaux d' Abel Juraschinken	45.-
Entrecote mit Kräuterbutter saisonales Gemüse	49.-
Alle Klassiker servieren wir wahlweise mit Pommes Allumettes oder Stampfkartoffeln	
Dry Aged Côte de Boef (Jura) mind 500g Pro 100 g	17.-
Serviert mit Jus und Kräuterbutter Beilagen je	6.-
Pommes Allumettes Polentaschnitte Stampfkartoffeln Junge Kartoffeln Gemüse	

SAISONALE HAUPTGÄNGE

Rindstatar mit Pommes Allumettes	35.-
Vitello Tonnato mit Bratkartoffeln	38.-
Wolfsbarsch mit grünen Bohnen Safranrisotto	43.-
Casarecce mit Burrata Dattel-Tomaten Rucola	28.-
Sautierte Artischocken mit Vinaigrette Parmesan Polentaschnitten	29.-
Maltagliata di Manzo mit Rucola Jus neuen Kartoffeln	37.-

FONDUE

DER MAISON STERCHI LA CHAUX DE FONDS

200g Käsefondue	30.-
Fondue Menu Gemischter Blattsalat Trockenfleisch 200g Fondue	48.-

DESSERT

Beschle's Schoggikuchen mit Rahm ohne Rahm	7.- 9.-
Grillierte Pfirsiche mit Thymian Karamell Joghurt Glacé	14.-
Meringues mit Himbeer-Joghurt-Glacé Schlagrahm	14.-
GLACE Mit Rahm Ohne Rahm	6.5 5.-
Vanille Schokolade Joghurt Mocca Himbeer-Joghurt	
SORBET Mit Rahm Ohne Rahm	6.5 5.-
Zitrone Erdbeer Quitte	