



KALTE VORSPEISEN
LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

CHF

| | |
|--|--------------------|
| Bärner Märtsalat (verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons) <i>La salade bernoise du marché (salade mêlée aux oeufs, lardons et croûtons)</i> Bernese salad (mixed salad with egg, bacon and croûtons) | 15.00/19.00 |
| Geräucherter Lachs mit Olivenbrot und Meerrettichschaum <i>Le saumon fumé et pain d'olive à la sauce mousseline au raifort</i> Smoked salmon with olive-bread and horseradish mousse | 22.00/32.00 |
| Schweizer Rindfleisch Tatar an rassiger Sauce mit Toast und Butter (70/140g) <i>Le Beefsteak Tatar, toast et beurre (70/140g)</i> Beefsteak Tatar with toast and butter (70/140g) | 23.00/33.00 |

SUPPEN
POTAGES / SOUPS

| | |
|--|--------------|
| Delikates Karottensüppchen mit Orangen, garniert mit Zwiebel sprossen und Rahm <i>La crème de carottes à l'orange et aux germes d'oignons</i> Delicate carrot soup with orange, onion sprouts and cream | 9.00 |
| Bouillabaisse mit Rouille <i>Bouillabaisse avec Rouille</i> „Bouillabaisse“ Fish soup with rouille | 18.50 |
| Geflügelcrèmesuppe mit schwarzem Trüffel <i>Velouté de volaille aux truffes noir</i> Chicken velouté with black truffle | 15.00 |
| Tagessuppe <i>Potage du jour</i> Soup of the day | 9.00 |



WARMER VORSPEISEN
LES ENTRÉES CHAUDES / WARM APPETIZERS

CHF

Jakobsmuschel Soufflé an Schwarzwurzelsauce 22.00/36.00
Soufflé de Saint Jacques avec sauce salsifis
Scallop soufflé served with salsify sauce

HAUPTGERICHTE
LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental, sautiert mit frischen Kräutern und Madeira, serviert mit hausgemachter Berner Rösti (mit Speckwürfel) und Marktgemüse 30.00/36.00
Le foie de veau sauté au vin de Madère et herbes, Rösti Bernois et légumes du marché
Sliced calf's liver with Madeira and fresh herbs, "Rösti" potatoes and vegetables


Rindsfilet mit Pfeffer und Cognac flambiert, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett (150/180g) 43.00/49.00
Le filet de bœuf flambé au poivre et cognac, Gratin Dauphinois et bouquet de légumes (150/180g)
Filet of beef, flambéed with pepper and cognac, served with dauphin potatoes and vegetables (150/180g)

Rindsfiletwürfel Stroganoff serviert mit Butterreis und kleines Gemüse 42.00
Boeuf Stroganoff servi avec riz au beurre et légumes
Beef Stroganoff served with butter rice and vegetables

Rosa gebratenes Lammrückenfilet überbacken mit einer Kräuterkruste auf Barolojus, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet 46.00
Contrefilet d'agneau sauté et gratiné, croûte aux herbes, Gratin Dauphinois et bouquet de légumes
Grilled tenderloin of lamb with a herb-crust, potato gratin and vegetables



CHF

„Mistkratzerli“ mit Pommes Allumettes und gemischtem Salat **36.00**
Poussin avec Pommes Allumettes et salade m el e
Spring chicken with Pommes Allumettes and mixed salad 20 min 

Schweizer Rindfleisch Tatar an rassisger Sauce mit Toast und Butter (140g) **33.00**
Le Beefsteak Tatar, toast et beurre (140g)
Beefsteak Tatar with toast and butter (140g)

Eglifilets im Teig gebacken mit einer leichten Epresses-Sauerrahmmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse **35.00**
Les filets de perches frits „La Capite“   la crème acidul e et mayonnaise, pommes naturees et légumes du marché
Fried filets of perch with sour cream and mayonnaise, boiled potatoes and vegetables

Kabeljau Medaillon mit Chorizo und Pilaf Reis **45.00**
Medaillon de Kabeljau avec chorzio et riz pilaf
Codfish medaillon with chorizo and pilaf rice

Hausgemachtes Sauerkraut mit zwei ger ucherten Fischen und Salzkartoffeln **39.00**
Choucroute maison aux deux poissons fum es avec pommes naturees
Homemade Sauerkraut with two smoked fish and boiled potatoes

VEGETARISCHE GERICHTE
NOS PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES



Ravioli Caprese mit Spinat, Mangold, Ricotta und Caciocavallo (Kuhmilch) Salbei-Tomaten-Butter **22.00/26.50**
Ravioli alla Caprese, aux épinards, bette à carde, ricotta et caciocavallo (lait de vache), beurre de sauge et tomates
Ravioli Caprese, filled with spinach, chards, “ricotta” and “cacciocavallo” (cow milk), tomatoes and sage butter

Penne mit schwarzem Trüffel, Rahm und Parmesan **25.00**
Penne aux truffes noir, crème et parmesan
Penne with black truffle, cream and parmesan



CHF

Reistofu mit Sojasauce, rotem Curry und Kokosnussmilch

29.00

Riz au tofu à la sauce au soja, curry rouge et lait de coco

Rice Tofu with sojasauce, red curry and coconut milk

Fleischdeklaration:

| | |
|--------------------------------------|---|
| <i>Lamm / Lamb / Agneau</i> | <i>Australien / AUS</i> |
| <i>Rindfleisch / Beef / Boeuf</i> | <i>Uruguay / UY</i> |
| <i>Schweinefleisch / Pork / Porc</i> | <i>Schweiz / CH</i> |
| <i>Kalbfleisch / Veal / Veau</i> | <i>Schweiz / CH</i> |
| <i>Poulet / Chicken / Poulet</i> | <i>Schweiz / CH</i> |
| <i>Mistkratzerli / Poussin</i> | <i>Frankreich / F</i> |
| <i>Ente / Duck / Canard</i> | <i>Frankreich / F</i> |
| <i>Kaninchen / Rabbit / Lapin</i> | <i>Ungarn / H</i> |
| <i>Fisch/ Fish / Poisson</i> | <i>Schweiz / CH, Frankreich / F</i> |
| | <i>Russland / RU</i> |
| | <i>(auf Anfrage / upon request)</i> |
| <i>Reh</i> | <i>Österreich / AT</i> |
| <i>Hirsch</i> | <i>Österreich / AT Neuseeland / NZ</i> |
| <i>Räucherlachs / Smoked Salmon</i> | <i>Norwegen / N</i> |
| <i>Saumon fumé (Zuchtlachs)</i> | |
| <i>Hummer / Lobster / Homard</i> | <i>Kanada / CDN</i> |
| <i>Jakobsmuscheln / Scallops /</i> | <i>USA</i> |
| <i>Wildfleisch</i> | <i>Österreich / AT, Tschechien CZ, Polen PL</i> |



SÜSSE SPEZIALITÄTEN
SPÉCIALITIÉS DOUCEUR / SWEET SPECIALITIES

CHF

| | |
|---|--------------------|
| Emmentaler Meringue, Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm <i>Meringue „Emmental“, glace à la Vanille et Fraise avec crème</i> Meringue „Emmental, vanilla and strawberry ice cream with whipped cream | 9.00/12.00 |
| ohne Glace/ sans glace / without ice cream | 8.00/10.00 |
| Trachtefroueli, Gebrannte Creme mit Meringue und Vanilleglace <i>Crème Caramel avec Meringue et glace à la Vanille</i> Caramel cream with meringue and vanilla ice cream | 12.50 |
| Ananas Raviole gefüllt mit Passionsfrucht dazu Aprikosensorbet <i>Ananas Ravioles, fourrées au fruit de la passion et une boule de sorbet à l’abricot</i> Pineapple Raviole filled with passion fruit, served with a scoop of apricot sorbet | 13.50 |
| Creme Catalana <i>Crème Catalane</i> Catalan cream | 9.50 |
| Weisswein-Sabayon mit saisonalen Früchten <i>Sabayon au vin blanc avec fruits de saison</i> White wine sabayon with fruits of the season | 12.50 |
| Crêpe Suzette | 14.50 |
| Auserlesene Käsesorten/ Choix de fromages/ Cheese selection | 10.50/16.00 |

Verführerisches aus unserer Vitrine

Tentations douces de notre vitrine/ Sweet temptations in our vitrine

| | |
|---|-------------------|
| Schokoladen Mousse/ Mousse au chocolat/ Chocolate mousse | 11.00 |
| Gebrannte Creme/ Crème caramel/ Caramel cream | 8.00/10.00 |
| Caramel Köpfli/ Flan caramel/ Caramel flan | 7.00/9.00 |
| Treichler’s Zuger Kirschtorte/ Tourte au Kirsch „Treichler“ de zoug/ Unique speciality from Zug „Treichler Kirschtorte” | 8.50 |
| Fruchtsalat/ Salade de fruits/ Fruit salad | 8.50 |



HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

LES SPECIALITÉS D'AUTOMNE / AUTUMN SPECIALITIES

VORSPEISEN

LES ENTRÉES / APPETIZERS

**Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratene Speckstreifen,
Zopfcrôtons und gerösteten Kürbiskernen** CHF 15.00 / 21.00
*Salade doucette Mimosa aux œufs en lichettes, lardons, crôtons et
graines de potiron grillées*
Lamb lettuce with chopped eggs, larding bacon, croutons
and roasted pumpkin seeds



Kürbissuppe mit Apfel und Kürbiskernöl CHF 10.00
Soupe au potiron et pomme à l'huile de grains de citrouille
Pumpkin soup with apple and pumpkin seed oil

VEGETARISCHE GERICHTE

NOS PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES



**Sämiger Weissweinrisotto mit Kürbisstreifen
begleitet mit herbstlichem Gemüse** CHF 27.00
*Risotto au vin blanc et lamelles de potiron
accompagné de légumes d'automne*
Whitewine risotto with pumpkin slices,
served with autumn vegetables

Zusätzlich mit Reh-&-Hirschfleischstreifen CHF 12.00
Complémentaire avec tranches de chevreuil et cerf
In addition slices of venison-&-deer



HAUPTGERICHTE
LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

- Hausgebeiztes Rehragoût an kräftiger Rotweinsauce,
mit frischen Trauben, dazu hausgemachte Spätzle,
herbstliches Gemüse und karamellisierte Marroni** CHF 36.50
Ragoût de chevreuil
accompagné d'une sauce au vin rouge, raisins,
spätzle, légumes d'automne et marrons caramélisés
Venison stew in red wine sauce and fresh grapes,
small dumplings, autumn vegetables and caramelised chestnuts
- Hirschrückenmedaillons mit Wildschweinrohschinken,
hausgemachten Spätzle,
Herbstgemüse und glasierten Marroni** CHF 48.00
Cimier de cerf et jambon cru du sanglier,
accompagné de « spätzle maison »,
légumes d'automne et marrons caramélisés
Medallion of deer sirloin with wild boar raw ham,
“home made dumplings”,
autumn vegetables and caramelised chestnuts
- Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit Preiselbeeren,
serviert mit hausgemachten Spätzle, Herbstgemüse
und karamellisierten Marroni** CHF 48.00
Escalopes de chevreuil à la crème et airelles rouges,
spätzle, légumes d'automne et marrons caramélisés
Escalopes of venison, cream sauce with cranberries,
dumplings, autumn vegetables and caramelised chestnuts

SÜSSE SPEZIALITÄTEN
SPÉCIALITÉS DOUCEUR / SWEET SPECIALITIES

- Hausgemachtes Vermicelles mit Rahm & Kirsch** CHF 9.00 / 13.00
« Vermicelles maison » avec crème & kirsch
Homemade chestnut puree with whipped cream & kirsch
- Hausgemachtes Vermicelles mit Rahm, Kirsch,
Meringue und Vanilleglace** CHF 12.50
« Coupe Nesselrode » avec crème, kirsch meringue et glace vanille
Homemade chestnut puree with whipped cream, kirsch, meringue and vanilla ice-cream