

VORSPEISEN

| | |
|--|-------------|
| Hausgemachte Kürbis – Suppe mit Ingwer und creme fraiche | 12. – |
| Aromatische Tomaten – Crèmesuppe und Tomaten Crostini | 12. – |
| die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot | 12.80 |
| Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curry-vinaigrette | 18.20 27. – |
| „Viola“ – Auberginenscheiben, Eigenanbau „Buuregarte Boog“ in Hünenberg (...zarter und saftiger als die Dunkeln...) gebraten in feinem Olivenöl mit Pesto und Vinaigrette beträufelt | 14.20 |
| Jahrgangs Sardinen (2014) kurz gratiniert mit Schalotten, Knoblauch, Blattpetersilie (4-5 Stück „Sardines millésime“ mit Originaldose zum mitnehmen) dazu marinierter Tomaten Salat mit Basilikum, Kapernäpfel | 16. – |
| „Penne all arrabbiata“ als Vorspeise mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan | 15. – |

Lieber Gast, wir kochen für Sie täglich durchgehend
aus Überzeugung und Freude mit ausgesuchten, frischen Grundprodukten
savoir et avoir.....in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferanten.

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht.
Wir informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken
inkl. 7,7 % MWST



HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Omelette von CH-Freilandeier gefüllt mit frischen Herbstpilzen, Apfel und leichter Sauce crème, garniert mit Mini-Rüebli von Boogs Buuregarte | 19.50 |
| „Penne all arrabbiata“ mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan und marktfrischer Salat mit Sauce Vinaigrette | 22.50 |
| „Spätzli – Gratin“ - hausgemachte Spätzli kurz gebraten mit frischen Pilzen, Apfel, Baumnüssen und Mini-Rüebli von Boogs Buuregarte in Hünenberg mit Sauce crème und feinem Gruyère gratiniert | 18.— 24.— |
| Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten (CH) in feinen Tranchen leichte Thunfischsauce, kleine Kapernäpfel und aromatische Freilandtomaten | 28.40 |
| Roastbeef vom Entrecôte (Premium Swissbeef) , hausgemachte Sauce tartare kleines Salatbouquet und hausgemachte, feine Frites | 30.50 |
| „Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites | 35.— |

L'Entrecôte Café de Ville - CH-Premiumbeef,
unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites
und marktfrischer Salat mit Vinaigrette
35.— / 46.—

| | |
|--|-----------|
| Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüse-cassolete, Nastrini Nüdeli | 26.80 |
| Kalbs-Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, frisches Gemüse, kleine hausgemachte Pommes frites | 32.— 42.— |
| „Chicken Curry“ von frischem CH-Pouletfleisch ganz ausgelöst, in sanfter aber würziger Currysauce kurz geschmort, Peperoni, Ananas und Banane, Bratreis mit Gemüse und Ei | 24.— 32.— |

„Cozze“ - Italienische Miesmuscheln mediterran zubereitet
frische zarte Miesmuscheln im leichten Tomatensud mit kleinem Gemüse, Weisswein,
frischen Kräutern, aromatischen Tomaten und Weisswein geschmort
dazu knuspriges Knoblauchbaguette
24.—

| | |
|--|-----------|
| Loup de mer Filet (GRC) in Butter gebraten mit würzigen Oliven, Tomaten und kleinen, hiesigen Peperoni, Rahmspinat und neue Kartoffeln | 24.— 34.— |
| Loup de mer Filet (GRC) im Dampf mit Weisswein gegart, feine Meerrettichsauce mit kleinen Mini - Karotten von Boog's Buuregarte und Kefen, Langkornreis | 24.— 34.— |



UNSERE CLASSICS

| | |
|--|-------------|
| CLUBSANDWICH CHICKEN knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust (CH), Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck | 22.— |
| CLUBSANDWICH VEGE Salatchiffonade, Gemüsestreifen mit leichter Mayonnaise, gebratenes warmes Ei, Tomate, Buffalo-Mozzarella, Ruccola-Olivenöl-Pesto | 20.40 |
| BEEFBURGER CAFE DE VILLE Hausgemachter Beefburger aus reinem CH-Rindfleisch in leicht getoastetem Sesam-bun, Grillspeck, Tomate, Salat, rassiges Haustopping, Cheddarkäse und hausgemachte Pommes frites | 25.50 |
| LACHSBURGER Hausgemachter Lachsburger (NOR) in leicht getoastetem Sesam-bun, Salat, Tomate, Peperoni Wasabimayonnaise mit Kräuter-Sourcream und grillierter Krevette, hausgemachte Pommes frites | 23.— |
| CHICKENBURGER In japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen (CH, leicht getoastetes Sesam-bun, Salat, Tomate, würziges Currytopping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites | 23.— |
| „TARTARE CLASSIQUE“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites | 35.— |
| HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE mit gebratenen Waldpilzen | 12.40 |
| ELSAESSER-QUICHE heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck | 10.40 |
| VEGETARISCHE QUICHE heiss mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt | 10.40 |
| GRAVED LACHS hausmariniert, (Norwegen), kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter | 28.— |
| CROUTE AUX CHAMPIGNONS frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe | 18.80 26.80 |
| COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette | 18.20 27.— |
| „SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets | 18.80 26.80 |
| KAESETELLER, Butter und Brote, Auswahl von 4 Käse vom Affineur Rolf Beeler | 14.— 19.60 |

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten...
Parmaschinken, Coppa capicollo, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella,
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter
Piccolo 19.— Portion 28.—

