

GETRÄNKE

CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee		
Café crème, Espresso	4.90	
Café, Espresso koffeinfrei	4.90	
Café au lait, Milchcafé	4.90	
Espresso Macchiato	4.90	
Doppelter Espresso	7.00	
Café mélange	6.80	
Café mélange Irish Cream	8.00	
Café Viennoise	8.00	
Cappuccino	5.60	
Cappuccino, white chocolat & vanilla	7.40	
Cappuccino Amaretto & Zimt	7.40	
Cappuccino mélange	7.00	
Latte Macchiato	5.80	
Latte Macchiato freddo	5.80	
Latte Macchiato «Nocciola», «Vanille» oder «Amaretto»	7.80	

AUF WUNSCH MIT SOJAMILCH

TEE Bezug «L'art du thé» Luzern	6.20	
ausgesuchte Aromen im Kunstseidenbeutel, Kannenservice, feine Porzellantasche		
Darjeeling G.F.O.P. blumige Tasse, second flush-Sommer		
Assam Grand jardin kräftig, malzig, auch mit Milch		
Earl Grey Supérieur Yunnan Keemun, Bergamott-Öl		

Grüntee China Gunpowder Provinz Fujian		
Verveine Eisenkraut aufguss		
Medina China Grüntee mit scharfer Minze		
Jasmin Grand Cru		
Hagebuttenkarkade Aufguss		
Rooibos Bourbon Südafrika mit reinem Vanille, ohne Teein		
Lynn Bio-Rooibos Malvenblüten Zitronengras und einem süsslich fruchtigen Aroma, 100% ohne Teein, natürlicher Vitamin-C-Gehalt		
Chai Schwarztee mit Zimt, Ingwer und Kardamom		
Chai Latte im Glas serviert	6.20	
Indischer Gewürz-Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert		



Sommertee Café de Ville	3 dl	6.40
unser hausgemachter Eistee mit Minze und frischen Fruchtstücken. Zuckersirup separat serviert		

CHOCOLATGETRÄNKE

Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	4.90
Cailler chocolat mélange heiss		6.00
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	4.90
Kakao Classico heiss, Rohrzucker separat serviert		5.60
Kakao Classico Mélangehaube		6.60

CAFÉS «MIT SCHUSS»

Coretto Grappa	20 gramm	8.00
Espresso Amaretto oder Baileys	20 gramm	8.00
Kaffee Zwetschgen	40 gramm	7.00
Irish Coffee	40 gramm	9.60

BIER

Eichhof Braugold	Vol. 5%	2 dl	4.40
Eichhof Braugold	Vol. 5%	3 dl	5.50
Ittinger Klosterbräu	Vol. 5%	3,3 dl	6.20
Eichhof alkoholfrei		3,3 dl	6.00

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

FRÜHSTÜCK-KÖSTLICHKEITEN

Vier-Minuten-Ei, Brot	4.80	
Spiegelei in Butter gebraten, Brot	5.60	9.00
Spiegelei mit Schinken oder Speck	9.60	13.00
Rührei auf knusprigem Baguette		9.40
Rührei auf knusprigem Baguette mit Schinken oder Speck		13.00
Frenchtoast im Ei gebraten mit Zimt-Zuckerstreusel		8.00
Waldhonig aus unserer Region		4.00
Süsse Butter oder Salzbuter	15 gramm	1.60
Confitüre «Buuregarte Hüenberg» Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)		5.40
Käseteller, Butter und Brote	14.00	19.60
Auswahl von vier Käsen vom Affineur Rolf Beeler		
Früchteschale von frischen Früchte		8.00
Guten Morgen im Glas		9.80
hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getopt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		



Frühstücks - Kombi

Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hüenberg», Butter, Brotchöbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengenränk

Erhältlich durchgehend Mo-Sa 15.50

VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötli	1.50
Brioche	1.80
Pain au chocolat	2.50
Mandelgipfel, Pekannusszöppli, Vanille-Rosinenschnägg	3.50

BRUNCH IM CAFÉ DE VILLE

an Sonn- und Feiertagen mit separater Brunchkarte

Wir verwenden Frischeier aus regionaler Auslaufhaltung, ausgesuchte Käse, handverarbeitete Metzgereiprodukte, hausgemachte Confitüren, CH-Waldhonig

FRUCHTSÄFTE VON FRISCHEN FRÜCHTEN TÄGLICH IM HAUSE GEPRESST

Orangensaft	2 dl	6.40
Grapefruitsaft	2 dl	6.40
Citron pressé kalt oder heiss	2 dl	4.90
als Zusatzgetränk	1 dl	3.50

MINERAL IN ORIGINALFLASCHEN

Valser silence, Valser classic	3,3 dl	5.10
Valser silence, Valser classic	5 dl	7.20
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.10
Orangina, Apfelschorle 3,3 dl	2,5 dl	5.10
Nestea Lemon, Sprite, Rivella rot und blau	3,3 dl	5.10
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	3,3 dl	5.10
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.10
Traubensaft	2 dl	5.10
Wasserkaraffe als Weinbegleitung		gratis
Wasser ohne Getränke-Konsumation	2.00	4.00

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten

Parmaschinken, Coppa capicollo, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella Citterio, Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter
19.00 / 28.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

UNSERE CLASSICS

CLUB SANDWICH CHICKEN	22.00
knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust ^{CH} , Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck	

CLUB SANDWICH VÉGÉ	20.40
Salatchiffonade, Gemüsestreifen mit leichter Mayonnaise, gebratenes warmes Ei, Tomate, Buffalo-Mozzarella, Ruccola-Olivenöl-Pesto	

BEEF BURGER CAFE DE VILLE	25.50
hausgemachter Beef Burger aus reinem CH-Rindfleisch in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, Zwiebeln, rassiges Haus-Topping, Cheddar Käse und hausgemachte Pommes frites	

LACHS BURGER	23.00
hausgemachter Lachs Burger ^{NOR} in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, Peperoni, Wasabi Mayonnaise mit Kräuter-Sour-Cream und grillierter Krevette, hausgemachte Pommes frites	

CHICKEN BURGER	23.00
in japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen ^{CH} in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, würziges Curry-Topping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites	



L'ENTRECÔTE CAFE DE VILLE
CH-Premiumbeef, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette
CHF 35.00 / CHF 46.00

TARTARE CLASSIQUE	35.00
Tatar von Swiss Premium Beef, «medium» oder «spicy», serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites	

GAZPACHO ANDALOUSE	12.00
die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	

ELSÄSSER-QUICHE heiss	10.40
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	

VEGETARISCHER QUICHE heiss	10.40
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	

GRAVED LACHS HAUSMARINIERT NOR	28.00
kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter	

LACHSTATAR IM FEINEN RAUHLACHSMANTEL	28.00
kleines Salatbouquet, Sauerrahm, Brioche getoastet, Brot, Butter, Orkney Frischlachs Green Label	

SALADE NIÇOISE bei Bestellung zubereitet	18.80	26.80
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets		

COUSCOUS SALAT	18.20	27.00
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten ^{VE} und Curryvinaigrette		

DIE KLEINE SALATBOWLE	12.80
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE FRA	20.40	29.00
«Foie gras» ^{FRA} mit eingelegter geräucherter Entenbrust, kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet		

WEINAUSWAHL & APÉRO

WEISSWEINE	1 dl	Fl. 75 cl
Sauvignon blanc Privilage la Côte 2015	7.40	52.00
Produzent: Claude Berthaudin, Traubensorte: Sauvignon blanc, Herkunft: Waadt, Schweiz		

Tartegnin Grand Cru, Ancienne Propriété Auberjonois 2015	7.00	49.00
I. & V. Maréchal, Traubensorte: Chasselas, Herkunft: La Côte-Waadt, Schweiz		

Riesling Kallstadter Saumagen Kabinett trocken 2015	8.40	58.00
Produzent: Koehler Ruprecht, Traubensorte: Riesling, Herkunft: Pfalz, Deutschland		

Verdejo, Finca Remendio 2015	7.00	49.00
Produzent: Bodega Abanico, Traubensorte: Verdejo, Herkunft: Rueda, Spanien		

Le Cygne du Château Fonréaud 2015, weisser Bordeaux	8.40	58.00
Produzent: Chanfreau, Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich		

Chablis Premier cru «Beauroy» 2016	8.80	62.00
Produzent: Domaine Christophe Camu, Traubensorte: Chardonnay, Herkunft: Burgund, Frankreich		

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel 2015/16, Caves Châtenay	7.80	54.00
---	------	-------

ROTWEINE

Pinot noir vieille vigne 2012	7.80	54.00
Produzent: Claude Berthaudin, Traubensorte: Blauburgunder, Herkunft: La côte Vaudoise, Schweiz		

Ateo IGT, 2014	8.40	58.00
Produzent: Ciacci Piccolomini, Traubensorte: Merlot und Cabernet Sauvignon, Herkunft: Toskana, Italien		

Rioja DOCa, Egomei 2013	8.90	64.00
Produzent: Familie Beltrán, Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Herkunft: Rioja, Spanien		

Duché d'Uzès, 2014, La Garrigue d'Aureillac	7.60	53.00
Produzent: Domaine Chabrier Fils, Traubensorte: Grenache, Syrah, Herkunft: südliche Rhône, Frankreich		

Château Lafont Fourcat 2014, Bordeaux rouge AC	7.00	49.00
Produzent: Paul-Marie Morillon, Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Entre-deux-mers, Bordeaux, Frankreich		

«à Nos Amours» 2014 Spezialcuvée vom Château Lafont Fourcat,	9.80	68.00
Produzent: Paul-Marie Morillon, Traubensorte: 80% Merlot, 15% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, Herkunft: Bordeaux, Frankreich		



UNSERE SOMMERDRINKS

Ramazzotti Aperitivo Rosato Mio mit Prosecco, Eis und Basilikumblätter	1,5 dl	10.50
---	--------	-------

Ramazzotti Aperitivo Rosato Duo Mit Tonic, Eis und Limette	1,5 dl	9.50
---	--------	------

Aperol Spritz Prosecco, Orange, Eis, Soda	1,5 dl	10.50
--	--------	-------

SCHAUMWEINE

Prosecco «Sergio Mionetto» DOC Treviso Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches	10 dl	9.80
--	-------	------

Champagner «Louis Roederer Brut» Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches	10 dl	16.00
--	-------	-------

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Suze	Vol. 15-30%	4 cl	7.50
Pernod, Pastis 51, Ricard	Vol. 40-45%	4 cl	7.50
Bacardi, Absolut-Vodka, Bombay-Gin	Vol. 40%	4 cl	8.00
Tanqueray-Gin, Hendrick's-Gin	Vol. 40-43%	4 cl	9.00

Gunzwiler Destillate Urs Hecht:			
Grappa Merlot Ticino barrique	Vol. 40%	2 cl	8.00
Vieille Williams barrique, Vieille Prune barrique	Vol. 40%	2 cl	8.00
Eichberg Kirschbrand LU	Vol. 40%	2 cl	8.00
Calvados du Breuil 15 Jahre	Vol. 40%	2 cl	9.00
Cognac Hennessy fine de cognac	Vol. 40%	2 cl	7.00
Cognac Château Fontpineau XO, Frapin	Vol. 40%	2 cl	10.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	12.00