

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



Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert 6.40
Frische, feine Ingwer- und Khawurzel, Minze und Limette
Honig 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
Chocolat von Max Chocolatier		8.80
luftig aufgeschäumte Milch		
weltmeisterliche Chocolataromatik mit Croquant		

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

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 getoppt 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 Schokoladengeränk

Erhältlich durchgehend Mo-Sa 15.50

VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötli	1.50
Brioche	1.80
Pain au chocolat	2.50
Pekannusszöpfli, 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

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

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

KARTOFFELCREMESUPPE 12.40
mit gebratenen Waldpilzen

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

CROUTE AUX CHAMPIGNONS 18.80 26.80
frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm
auf knuspriger Baguettescheibe

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
Chardonnay Privilège la Côte 2015 7.20 50.00
Produzent: C. Berthaudin, Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Waadt, Schweiz

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

Roero Arneis 2016 8.00 56.00
Produzent: Matteo Correggia Traubensorte: Arneis, Herkunft: Piemont, Italien

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



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

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

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel 2016, CH 7.80 54.00

Côtes de Provence AOC, Terres de Berne, 2016 7.00 49.00
von Château de Berne, Frankreich

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

Convento de las Claras 2013 7.80 54.00
Traubensorte: Tinto Fino, Produzent: J. C. Alvarez
Herkunft: Ribera del Duero, 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

Chasse Spleen 2012 Cru bourgeois exepctionnel 10.20 74.00
Traubensorte: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Pedit Verdot
Herkunft: Moulis en Médoc, Bordeaux, Frankreich

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

APERITIVS, DIGESTIVS & WHISKY

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