

## 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

<b>TEE</b> Bezug «L'art du thé» Luzern	6.20
ausgesuchte Aromen im Kunstseidenbeutel, Kannenservice, feine Porzellantasche	
<b>Darjeeling G.F.O.P.</b> blumige Tasse, second flush-Sommer	
<b>Assam Grand jardin</b> kräftig, malzig, auch mit Milch	
<b>Earl Grey Supérieur Yunnan</b> Keemun, Bergamott-Öl	
<b>Grüntee China Gunpowder</b> Provinz Fujian	
<b>Verveine</b> Eisenkraut aufguss	
<b>Medina China Grüntee</b> mit scharfer Minze	
<b>Jasmin</b> Grand Cru	
<b>Hagebuttenkarkade</b> Aufguss	
<b>Rooibos Bourbon Südafrika</b> mit reinem Vanille, ohne Teein	
<b>Lynn Bio-Rooibos Malvenblüten</b> Zitronengras und einem süsslich fruchtigen Aroma, 100% ohne Teein, natürlicher Vitamin-C-Gehalt	
<b>Chai Schwarztee</b> mit Zimt, Ingwer und Kardamom	
<b>Chai Latte</b> im Glas serviert	6.20
Indischer Gewürz-Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert	



<b>Ingwer-Minze-Tee heiss</b> 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

### 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		8.80
Guten Morgen im Glas		10.90
hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		



<b>Frühstücks - Kombi</b>	15.50
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hüenberg», Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengeränk.	
Erhältlich durchgehend Mo-Sa	

### 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

**DER ZUCKERFREIE GENUSS**  
**als Belohnung zum Frühstück oder ungesüsstes Dessert**  
FRISCHE, PÜRIERTE MANGO  
AUF KOKOS - QUARKMOUSSE MIT CHIA SAMEN

CHF 12.00

### FRISCHE FRUCHTSÄFTE IM HAUSE GEPRESST

Orangensaft, Grapefruitsaft	2 dl	6.40
Citron pressé kalt oder heiss	2 dl	4.90

### MINERAL IN ORIGINALFLASCHEN

Valser still, Valser prickelnd	3,3 dl	5.10
Valser still, Valser prickelnd	5 dl	7.20
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.10
Orangina, Apfelschorle 3,3 dl	2,5 dl	5.10
Fuse Tea 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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

## UNSERE CLASSICS

<b>CLUB SANDWICH CHICKEN</b>	22.00
knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust <sup>CH</sup> , Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck	

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

<b>BEEF BURGER CAFE DE VILLE</b>	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	

<b>LACHS BURGER</b>	23.00
hausgemachter Lachs Burger <sup>NOR</sup> in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, Peperoni, Wasabi Mayonnaise mit Kräuter-Sour-Cream und grillierter Krevette, hausgemachte Pommes frites	

<b>CHICKEN BURGER</b>	23.00
in japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen <sup>CH</sup> in leicht getoastetem Sesam Bun, Salat, Tomate, würziges Curry-Topping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites	



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

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

<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b>	12.40
mit gebratenen Waldpilzen	

<b>ELSÄSSER-QUICHE</b> heiss	10.40
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	

<b>VEGETARISCHER QUICHE</b> heiss	10.40
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	

<b>GRAVED LACHS HAUSMARINIERT</b> NOR	28.00
kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter	

<b>CROUTE AUX CHAMPIGNONS</b>	18.80	26.80
frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe		

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

<b>COUSCOUS SALAT</b>	18.20	27.00
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten <sup>VE</sup> und Curryvinaigrette		

<b>DIE KLEINE SALATBOWLE</b>	12.80
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	

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

## WEINAUSWAHL & APÉRO

<b>WEISSWEINE</b>	1 dl	Fl. 75 cl
<b>Chardonnay Privilage la Côte, 2016</b>	7.80	54.00
Produzent: C. Berthaudin, Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Waadt, Schweiz		

<b>Tartegn Grand Cru, Ancienne Propriété Auberjonois, 2017</b>	7.00	49.00
I. & V. Maréchal, Traubensorte: Chasselas, Herkunft: La Côte-Waadt, Schweiz		

<b>Roero Arneis, 2017</b>	8.00	56.00
Produzent: Matteo Correggia Traubensorte: Arneis, Herkunft: Piemont, Italien		

<b>Verdejo, 2016/2017</b>	7.20	50.00
Produzent: Convento de las Claras, Herkunft: Rueda, Spanien		

<b>Le Cygne du Château Fonréaud, 2015 weisser Bordeaux</b>	8.40	59.00
Produzent: Chanfreau, Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich		

<b>Chablis Premier cru «Beauroy», 2017</b>	8.80	62.00
Produzent: Domaine Christophe Camu, Traubensorte: Chardonnay, Herkunft: Burgund, Frankreich		



<b>Prosecco «Sergio Mionetto» DOC Treviso</b>	1 dl	9.80
Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches		

<b>Champagner «Louis Roederer Brut»</b>	1 dl	16.00
Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches		

<b>Aperol Spritz</b>	1,5 dl	10.50
mit Prosecco, Orange, Eis, Soda		

### ROSÉ

<b>Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2016, CH</b>	7.80	54.00
---	------	-------

<b>Côtes de Provence AOC, Terres de Berne, 2017</b>	7.20	50.00
von Château de Berne, Frankreich		

### ROTWEINE

<b>Gamay - Le Rouge Amour, 2016</b>	7.20	50.00
Produzent: Cave Berthaudin, Traubensorte: Gamay, Herkunft: La côte Vaudoise, Schweiz		

<b>Barbera del Monferrato Giulini, 2015</b>	8.40	59.00
Produzent: Accornero, Traubensorte: Barbera, Herkunft: Piemont, Italien		

<b>Rioja, Baigorri Crianza, 2014</b>	8.40	59.00
Produzent: Bodegas Baigorri, Traubensorte: 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Herkunft: Rioja, Spanien		

<b>Sino da Romaneira, 2013</b>	8.50	60.00
Produzent: Quinta da Romaneira, Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cao, Herkunft: Douro, Portugal		

<b>Château Lafont Fourcat, 2015</b>	7.00	49.00
Produzent: Paul-Marie Morillon, Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Entre-deux-mers, Bordeaux, Frankreich		

<b>Château Poujeaux, 2014, Cru Bourgeois exceptionnel</b>	9.60	70.00
Propriétaire: Ph. Cuvelier, Traubensorte: 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, Herkunft: Moulis en Médoc, Bordeaux, Frankreich		

<b>Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten</b>		
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

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

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