

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 - handmade		8.90
68% Madagascar		

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

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		13.00
Rührei auf knusprigem Baguette mit 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 Hünenberg» 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		
Müeslischale		10.90
Nature Joghurt aus unserer Region mit hausgemachter, knuspriger Granolamischung mit Honig und frischen Früchten		
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		



Frühstücks - Kombi 15.80
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hünenberg»,
Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche,
Café, Tee oder Schokoladengetränk.
Erhältlich durchgehend Mo-Sa

VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötli	1.90
Brioche	2.20
Pain au chocolat	2.70
Pekannusszöpfli, Vanille-Rosinenschnögg	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

FRISCH GEPRESSTER FRUCHTSAFT

Orangensaft	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, Tomatensaft	2 dl	5.40

WfW Wasserkaraffe 5 dl 4.00
Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation Wasser für Wasser
100 % unserer Leitungswasser - Einnahmen werden an WASSER FÜR
WASSER (WfW) gespendet. Damit setzt WfW Wasser, Hygiene-
und Berufsbildungs- Projekte in Sambia und Moçambique um.

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 24.00
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 24.00
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, Toast und hausgemachten
feinen Frites

KARTOFFELCREMESUPPE 12.50
mit gebratenen Waldpilzen

ELSÄSSER-QUICHE heiss 10.50
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck

VEGETARISCHER QUICHE heiss 10.50
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt

GRAVED LACHS HAUSMARINIERT ^{NOR} 28.80
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 19.50 27.00
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen,
Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets

COUSCOUS SALAT 19.00 29.00
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado,
gegrillten warmen Krevetten^{VE} und Curryvinaigrette

DIE KLEINE SALATBOWLE 12.90
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

WEISSWEINE 1 dl Fl. 75 cl
Chardonnay Privilège la Côte, 2018 7.80 54.00
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: C. Berthaudin, Herkunft: Waadt, Schweiz

Le Clos de Roussillon blanc, Grand Cru de Tartegnin, 2018 7.00 49.00
Traubensorte: Chasselas, Produzent: Cave Berthaudin, Herkunft: La Côte, Waadt, Schweiz

Roero Arneis, 2018 8.00 56.00
Traubensorte: Arneis, Produzent: Matteo Correggia, Herkunft: Piemont, Italien

Sancerre, 2018 8.60 61.00
Traubensorte: Sauvignon blanc, Produzent: Domaine Denizot, Herkunft: Loire, Frankreich

Le Cygne du Château Fonréaud, 2018 8.40 59.00
Listrac en Médoc
Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle,
Produzent: Chanfreau, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich

Chablis Premier cru «Beauroy», 2018 8.80 62.00
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Domaine Christophe Camu,
Herkunft: Burgund, Frankreich



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

Champagner «Louis Roederer Brut» 1 dl 16.00
Cüpli begleitet von zwei Amuse bouches

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

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2018, CH 7.80 54.00

Château Sainte Marguerite Rosé 2019, Cru Classé BIO 8.20 58.00
Traubensorte: Grenache, Cinsault, Syrah, Herkunft: Côtes de Provence, Frankreich

ROTWEINE

Pinot Noir Privilège, 2018 7.80 54.00
Traubensorte: Pinot Noir, Produzent: Cave Berthaudin,
Herkunft: La Côte, Waadt, Schweiz,

Barbera Vignamaestra, 2016 8.60 61.00
Traubensorte: Barbera, Produzent: Tenuta La Meridiana, Herkunft: Piemont, Italien

Botrosecco – Maremma, DOC 2017 8.00 57.00
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Produzent: Le Mortelle,
Herkunft: Toskana, Italien

Rioja Tinto 2016 8.20 58.00
Traubensorte: Tempranillo, Grenache, Produzent: Alegre Valganon, Herkunft: Spanien

Château Lafont Fourcat, 2015 7.00 49.00
Unser Hausbordeaux von Jean Marie Morillon. Traubensorte: 75% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Bordeaux, Frankreich

Château Grand Faurie La Rose, 2015, Grand Cru 9.60 68.00
Eigentümer: Château Soutard, Traubensorte: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc,
5% Cabernet Sauvignon, Herkunft: St. Emilion, 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	12.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	12.00