

## GETRÄNKE

### CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee

Café crème	5.40
Espresso	5.20
Café au lait, Milchcafé	5.40
Espresso Macchiato	5.40
Doppelter Espresso	6.90
Café mélange	7.20
Affogato	8.50
Cappuccino	5.80
Cappuccino, white chocolat & vanilla	8.00
Cappuccino Amaretto & Zimt	8.00
Latte Macchiato	6.00
Latte Macchiato freddo	6.00
Latte Macchiato «Nocciola», «Vanille» oder «Amaretto»	8.00

### AUF WUNSCH MIT HAUFERMILCH + CHF 0.40

### TEE Bezug «L'art du thé» Luzern 6.50

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

#### Grüntee China Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven», Bio

#### Jasmin Grand Cru

#### Medina China Grüntee mit scharfer Minze

#### Kamille Kräuteraufguss, Bio

#### Verveine Eisenkraut aufguss, Bio

#### Symphonie de fruits Früchteaufguss

#### 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 6.60

Indischer Gewürz - Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert



**Sommertee Café de Ville** 6.50  
unser hausgemachter Eistee ungesüsst mit Minze und frischen Fruchtstücken, Zuckersirup separat serviert

### Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert 6.50

Frischer Ingwer, Minze und Limette, Honig separat serviert

### CHOCOLATGETRÄNKE

Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	5.40
Cailler chocolat mélange heiss		6.60
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	5.40
Kakao Classico heiss, Rohrzucker separat serviert		6.00
Kakao Classico Mélangehaube		7.20
Chocolat von Max Chocolatier - handmade		9.50
68 % Madagascar		

### CAFÉS «MIT SCHUSS»

Coretto Grappa	20 g	8.50
Kaffee Zwetschgen, Haldrio	40 g	7.50
Irish Coffee	40 g	10.20

### BIER

Eichhof Lager	Vol. 5%	2 dl	5.00
Eichhof Lager	Vol. 5%	3 dl	6.00
Ittinger Klosterbräu	Vol. 5%	3,3 dl	6.50
Eichhof alkoholfrei		3,3 dl	6.20

## FRÜHSTÜCK & BRUNCH

### FRÜHSTÜCK-KÖSTLICHKEITEN

Vier-Minuten-Ei, Brot		4.80
Spiegelei in Butter gebraten, Brot	5.80	9.50
Spiegelei mit Schinken oder Speck	10.20	14.00
Rührei, knuspriges Baguette		9.80
Rührei, knuspriges Baguette mit Schinken oder Speck		14.00
Pochiertes Ei auf knusprigem Mehrkorn-Toast mit Avocado		14.00
Frenchtoast im Ei gebraten mit Zimt-Zuckerstreusel	9.20	
Waldhonig aus unserer Region		4.20
Süsse Butter oder Salzbuter	15 gramm	1.80
Confitüre «Buuregarte Hünenberg» Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)		5.80
Käseteller, Butter und Brote Auswahl von ausgesuchten Sorten aus der Schweiz und Frankreich	15.20	21.00
Müeslischale Nature Joghurt aus unserer Region mit hausgemachter, knuspriger Granolamischung mit Honig, Früchtecoulis und frischen Früchten		11.60
Früchteschale von frischen Früchten		9.80
Guten Morgen im Glas hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		11.60



**Frühstücks - Kombi** 17.20  
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hünenberg», Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengetränk.  
Erhältlich durchgehend Mo – Sa

### VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötl		2.10
Brioche		2.40
Pain au chocolat		3.00
Vanille-Rosinenschnägg		3.80

## BRUNCH IM CAFÉ DE VILLE

### immer an Sonntagen mit separater Brunchkarte

Wir verwenden Frischeier aus regionaler Auslaufhaltung, ausgesuchte Käse, handverarbeitete Metzgereiprodukte, Confitüren vom Buuregarte Familie Boog in Hünenberg und Schweizer Waldhonig

Orangensaft frisch im Hause gepresst	2 dl	6.80
Citron pressé kalt oder heiss	3 dl	5.80
INGWR Limonade natürlich Fairtrade mit frischem Bio-Ingwersaft (vegan, swiss made)	3 dl	5.80

### MINERAL IN ORIGINALFLASCHEN

Knutwiler mit, Knutwiler ohne	3,3 dl	5.40
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	5 dl	7.40
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	10 dl	10.40
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.50
Orangina, Apfelschorle	3,3 dl	5.40
Fuse Tea Lemon, Rivella rot und blau	3,3 dl	5.40
Coca Cola, Coca Cola Zero	3,3 dl	5.40
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50

### Wasser in Karaffe pauschal pro Person 5.00

Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation Wasser für Wasser (WfW). Mit den gespendeten Einnahmen setzt WfW Wasser-, Hygiene- und Berufsbildungs- Projekte in Sambia und Mosambik um.

## UNSERE CLASSICS

**CLUB SANDWICH CHICKEN** 24.00  
Salat, Tomaten, Avocado, frische Pouletbrustwürfel<sup>CH</sup> an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, Ei und Grillspeck  
*Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot*  
mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites +5.00

**CLUB SANDWICH VÉGÉ** 22.00  
Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, gebratenes, warmes Ei, Buffalo – Mozzarella und Ruccola – Olivenöl – Pesto  
*Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot*  
mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites +5.00



**L' ENTRECÔTE CAFE DE VILLE**  
CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat  
CHF 42.00 / CHF 52.00

**TARTARE CLASSIQUE** 38.00  
Tatar von Swiss Premium Beef, «medium» oder «spicy», serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites

**ELSÄSSER-QUICHE** heiss 12.00  
mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck

**VEGETARISCHER QUICHE** heiss 12.00  
mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt

**SALADE NIÇOISE** bei Bestellung zubereitet 22.00 30.00  
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets

**COUSCOUS SALAT** 22.00 32.00  
mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten<sup>VIÉ</sup> und Curryvinaigrette

**DIE KLEINE SALATBOWLE** 14.00  
mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot

**KARTOFFELCRÈMESUPPE** 13.50  
mit gebratenen Waldpilzen  
mit Wienerli aus dem Muotathal – Heinzer Metzgerei +2.90

## APERITIVS, DIGESTIVS & WHISKY

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Suze	Vol. 15-30%	4 cl	8.00
Pernod, Pastis 51, Ricard	Vol. 40-45%	4 cl	8.00
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	10.00
Vieille Williams barrique, Vieille Prune barrique	Vol. 40%	2 cl	9.00
Eichberg Kirschbrand LU	Vol. 40%	2 cl	9.00

Bas Armagnac Château de Laubade XO	Vol. 40%	2 cl	12.00
Cognac Hennessy VSOP	Vol. 40%	2 cl	9.00
Cognac XO Meukow	Vol. 40%	2 cl	14.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	14.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

## WEINAUSWAHL & APÉRO

**WEISSWEINE** 1 dl Fl. 75 cl  
**Chardonnay Grand Cru Réserve, 2021** 8.40 59.00  
Traubensorte: Chardonnay vom Genfersee, Produzent: Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin – la Côte, Waadt, Schweiz

**St. Saphorin le Méridien, Bovard, AOC 2021** 8.80 61.00  
Traubensorte: Chasselas, Produzent: Louis Bovard, Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz

**Roero Arneis, 2021** 8.40 59.00  
Traubensorte: Arneis, Produzent: Matteo Correggia, Herkunft: Piemont, Italien

**Grüner Veltliner, Loibner Federspiel, 2021** 9.00 63.00  
Traubensorte: Grüner Veltliner, Produzent: E. Knoll, Herkunft: Wachau, Österreich

**Sancerre, 2021, Bio** 9.20 64.00  
Traubensorte: Sauvignon blanc, Produzent: Domaine Denizat, Herkunft: Loire, Frankreich

**Le Cygne du Château Fonréaud, 2021** 9.20 64.00  
**Listrac en Médoc**  
Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Produzent: Chanfreau, Herkunft: Listrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru «Beuroy» 2020** 9.50 67.00  
Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Christophe Camu, Herkunft: Burgund, Frankreich

### ROSÉ

**Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2021** 8.40 59.00  
Traubensorte: 100% Pinot Noir

**Château Maravenne, Grande Réserve, Bio, 2021** 8.00 56.00  
Traubensorte: Grenache, Cinsault, Syrah, Herkunft: Côtes de Provence, Frankreich



<b>Prosecco «Le Calles» Contarini DOC</b> 1 dl 9.80 begleitet von zwei Amuse bouches
<b>Champagner «Louis Roederer» Collection 242</b> 1 dl 17.00 begleitet von zwei Amuse bouches
<b>Crémant d'Alsace «Murmure» ROSE Brut Nature</b> 1 dl 12.00 begleitet von zwei Amuse bouches

**Aperol Spritz** 2 dl 11.00  
mit Prosecco, Orange, Eis, Soda

### ROTWEINE

**Cygne Rouge 2022** 8.00 56.00  
Traubensorte: Gamaret und Garanoir, Spezialabfüllung vom Maison Cave Berthaudin für Café de Ville, Herkunft: La Côte, Waadt, Schweiz

**Barbera d'Alba, 2021** 8.80 61.00  
Traubensorte: Barbera, Produzent: Cordero di Montezemolo, Herkunft: Piemont, Italien

**Botrosecco – Maremma, DOC, 2020** 8.40 58.00  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Produzent: Le Mortelle, Herkunft: Toskana, Italien

**Rioja Tinto, 2020** 8.40 58.00  
Traubensorte: Tempranillo, Grenache, Produzent: Alegre Valganon, Herkunft: Spanien

**Château Lafont Fourcat, 2019** 7.80 54.00  
Unser Hausbordeaux von Jean Marie Morillon. Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Bordeaux, Frankreich

**Connétable de Talbot 2016 2<sup>ème</sup> vin du Château Talbot, Saint Julien** 11.30 78.00  
Traubensorte: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, Herkunft: Bordeaux, Frankreich

**Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten**  
Parmaschinken, Coppa capicolla, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella, Reggiano – Parmesan, frisch getoastete Crostini mit hausgemachter Oliven – Tomaten – Tapenade, Salzbuter  
25.00/34.00

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