

VORSPEISEN UND CLASSICS

Hausgemachte Kürbissuppe , mit Ingwer, einem Löffel Crème fraîche und caramelisierten Kürbiskernen	13.50	
Muschelcrèmesüppchen mit unseren Moules de bouchot (F) den Sud mit Weisswein, Safran, Zitrone, Rüebli, Fenchel, Artischocke, Tomaten, etwas Rahm	16.80	
Kartoffelcrèmesuppe mit gebratenen Waldpilzen mit Wienerli aus dem Muotathal – Heinzer Metzgerei	13.50 +2.90	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	14.—	
Bunter Salat mit Avocado, Schnittsalat, Grapefruit, Granatapfelkernen, Radieslisprossen und gerösteten Cashew Nüssen, Limetten - Waldhonig Dressing	15.80	
Elsässer Quiche heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	12.—	
Vegetarische Quiche heiss mit Käse und saisonalem Gemüse gefüllt	12.—	
<p>Moules de Bouchot de la Baie du Mont St. Michel, Bretagne Moules marininière, die kleine Geniesser – Portion als Vorspeise frische Miesmuscheln aus der Bretagne, Schalotten, Zitrone, Weisswein und Petersilie 19.—</p>		
<p>frische Austern aus der Bretagne, St. Malo - Cancale Les creuses, Nr. 2 mit Baguette, Butter, Zitrone und Sauce mignonette 3 Stück Fr. 15.60 6 Stück Fr. 30.—</p>		
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten (VIE) und Curryvinaigrette	22.—	32.—
Salade Niçoise bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	22.—	30.—
Clubsandwich Chicken , frische Pouletbrustwürfel (CH) an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, Salat, Tomaten, Avocado, Ei und Grillspeck Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	24.—	+5.—
Clubsandwich Vegetarisch Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen mit 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	22.—	+5.—

Lieber Gast, wir kochen für Sie ganztags durchgehend
 aus Überzeugung und Freude mit ausgesuchten, frischen Grundprodukten
 savoir et avoir.....in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferanten.

HAUPTSPEISEN

Croûtes aux champignons , frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe	19.50	27.—
Spätzli - Gratin hausgemachte Spätzli kurz gebraten, frische Herbstpilze, Apfel, Baumnüsse und Minirüebli vom Buuregarten Boog in Hünenberg mit premium Gruyère gratiniert		26.—
Knusprige Rösti mit feinen Blättern von schottischem Rauchlachs und einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern		26.40
„ Tartare classique “ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites		38.—
<p>L'Entrecôte Café de Ville – CH - Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 42.— / 52.—</p>		
Geschnetzelte Kalbs Leberli (Frische Kalbsleber – Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer), mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, knusprige Rösti		39.50
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli		32.—
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsommé, kleine hausgemachte Pommes frites	37.—	47.—
Reh – Geschnetztes à la minute gebraten (Frischjagd Österreich) mit frischen Herbstpilzen, Schalotten und feinen Apfelscheiben, Cognac – Rahmjus mit wilden Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli	32.—	42.—
<p>«Moules et Frites» Moules de Bouchot de la Baie du Mont St. Michel, frische Miesmuscheln aus der Bretagne als: «Moules marinière» Klassisch mit Schalotten, Zitrone, Weisswein, Petersilie und hausgemachten Frites 32.— «Moules poulette» im feinen Rahmsud mit Weisswein, und hausgemachten Frites 33.—</p>		
Frische Schweizer Eglifilets (Zucht aus Raron, Wallis) in Butter gebraten, fein geschnittener Fenchel à la provençale, neue Kartoffeln		42.—
„ les crevettes du Patron “ gebratene Krevetten (VIE), feine Pastis - Sauce mit kleinem Gemüse, Tomaten, Kräutern, Bordeaux blanc und einem Schuss Rahm, Langkorn Reis	32.—	42.—