

Les Coulisses

Cuisine de brasserie

Wir kochen gerne, was wir gerne essen. Und dies ohne schlechtes Gewissen.
Darum verarbeiten wir ausgesuchte, frische, regionale und saisonale Zutaten.

Bon appétit!

Chantal Huneault und Team

Salades

Herbstsalat

Feige mit Ziegenkäse gefüllt, geräuchertem
Schinken & Haselnüssen LN
klein 11.00 / gross 22.00

Grüner Salat

in Schüssel, für 2 Pers.
12.00

Herbstsalat

mit Speck, Croûtons und Haselnüssen GN
klein 8.00 / gross 19.00

Assiette Orientale

Hummus, Baba Ganough, Salade Mishouia und
gefüllte Bric Cigarette GHL
klein 12.00 / gross 24.00

Soupe du jour

Kürbissuppe mit Kokosmilch L
klein 6.00 / gross 9.00

Caesar Surf & Turf Salad

Gegrilltes Rindsmedaillon mit Riesencrevetten &
Parmeggiano auf Salat KSfL
32.00

Roastbeef Teller

mit Salat Bouquet &
Süsskartoffel Pommes Frites
27.00

hausgemachte VEGI Quiche

mit Kürbis und Feta & Salat Bouquet LG
19.00

Kartoffelgnocchi mit Pesto

mit Sommerbasilikum & getrockneten Tomaten G
24.00

100% Rinds-Hamburger

mit Speck & Briekäse,
dazu Süsskartoffel Pommes Frites GL
26.00

Steak de bœuf haché avec sauce au poivre

dazu Süsskartoffel Pommes Frites L
22.00

Entrecôte

mit Trüffelbutter & Süsskartoffel Pommes Frites L
42.00

Classiques

Lachstatar Balik Lachs

Brioche Toast, Butter & Salat Bouquet FGLSf
27.00

Rindstatar, Schweiz

hausgemachte Frites, Brioche Toast &
Salat Bouquet GSf
35.00

Moules Marinière Classic

mit Süsskartoffel Pommes Frites LW
29.00 R

Vegi Flammkuchen

mit Crème fraîche, Gorgonzola &
getrockneten Feigen LG
22.00

Flammkuchen

mit Crème fraîche & geräuchertem Schinken LG
24.00

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Deklaration:

Rind aus der Schweiz / Schwein aus der Schweiz / Poulet aus der Schweiz /
Entrecôte aus Australien

Desserts et Coupes

Crème Brûlée mit Blüten
mit Caramel Croquant LGE
8.00

Tarte au Citron
mit Himbeer Sorbet LGE
9.00

Tarte Tatin
Gestürzter Apfelkuchen frisch aus dem Ofen.
Wartezeit ca. 10' mit Vanille Glace LGE
11.00

Schokoladen Lava Kuchen
mit Grüntee Glace LGE
11.00

Lauwarmer Toffee Pudding
Mit Walnuss Glace und Caramelsauce LGE
11.00

Glaces et Sorbets
Vanilla, Kirschen, Caramel salé, Grüntee,
Walnuss, Schokolade/Chili mit Cranberries,
Himbeer, Blutorange, Heidelbeer, Lychee

pro Kugel **4.50**
Schlagrahm **1.50**
Pro Kugel Sorbet mit Prosecco **9.00**

Après le théâtre

Käse Plättli
Für 1-2 Pers., mit Brot LG
18.00

Schinken/Käse Plättli
Für 1-2 Pers., mit Brot LG
18.00

Legende allergene Stoffe:

G Glutenhaltiges Getreide, K Krebstiere, E Eier, F Fisch
N Nüsse, S Sojabohnen, L Laktose, C Sellerie, Sf Senf,
Se Sesam, Su Schwefeldioxid & Sulfite, H Hülsenfrüchte,
W Weichtiere, P Pilz

Prosecco et Vins

Prosecco, Riondo, Italien
10 cl 10.00 / 75 cl 39.00

Nobler Weisser, Nadine Saxer, Neftenbach
Riesling-Silvaner
10 cl 8.00 / 75 cl 48.00

Les Javelles, Languedoc-Roussillon
Sauvignon Blanc
10 cl 7.00 / 75 cl 42.00

Langenmooser, Zahner, Truttikon
Gewürztaminer
10 cl 8.00 / 75 cl 58.00

Federweisser, Hans Wiesendanger, Ossingen
Blanc de Noir
10 cl 7.00 / 75 cl 39.00

Vieilles Vignes, Domaine de la Jasse,
Languedoc, Cabernet-Sauvignon/Merlot
10 cl 8.00 / 75 cl 42.00

Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach
Pinot Noir Spätlese
10 cl 8.00 / 75 cl 48.00

Ojo de Agua, Dieter Meier, Mendoza
Bio Cuvée, Malbec/Cabernet-Sauvignon
10 cl 8.00 / 75 cl 48.00

Bières

Copfab Amber
33 cl 5.00

Quöllfrisch, Appenzeller Bier
33 cl 5.00

Sonnwendlig, Appenzeller Bier
33 cl 5.00

Apéritifs

Kir Royal / Apérol Spritz / Hugo
10 cl 10.00

Blanc Cassis Weisswein und Cassis Likör
10 cl 10.00

Gespritzter Lillet
10 cl 9.00

Bière Picon
10 cl 8.00

Pastis
4 cl 7.00

Cynar
4 cl 7.00

Campari
4 cl 7.00

Martini Bianco
4 cl 7.00

Bombay Gin
4 cl 8.00

Absolut Vodka
4 cl 8.00

Havana Club Silver Rum
4 cl 8.00

Mirabelle / Williamine / Framboise du Valais
4 cl 10.00

Calvados Morin Selection
4 cl 10.00

Amaretto Disaronno
4 cl 9.00

Grand Marnier
2 cl 9.00

Brandy Vecchia Romagna
2 cl 9.00

Ramazzotti
4 cl 7.00

Birnen / Quitten Marc, Truttikon
2 cl 8.00

Eau et Limonades

Schweppes / Bitter Lemon / Ginger Beer
20 cl 5.00

**Gazosa Arancia Amara / Gazosa Limone
Vivi Kola / Vivi Kola Zero / Shorley /
Rivella grün / Rivella blau / Orangensaft**
30 cl 5.00

Alpstein still / laut
33 cl 5.00 / 50 cl 7.00 / 75 cl 9.00

Digestifs

Macallan Amber, Single Malt Scotch Whiskey
4 cl 10.00

Porto, Graham 20 Years Tawny Port
4 cl 8.00

Cognac Maxim Trijol VSOP
4 cl 10.00

Vieil Armagnac, Sempé VSOP
4 cl 10.00

Grappa Amarone / Chardonnay / Moscato
2 cl 8.00

Café et Thé

Café von Rösterei Henauer
5.00

Tee Sortiment von Sirocco
Tasse 5.00 / Portion 8.00 / Für 2 Pers. 12.00