

WINE TO DINE

ET VOILÀ, UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN...



WEISS- & SCHAUMWEINE

	1 dl.	/	5 dl.	/	7,5 dl.
Yvorne, Chant des Resses AOC, CH (7 dl.)					Fr. 38.00
Mme Rosmarie Mathier, Cuvée Blanche, AOC Valais					Fr. 54.00
Fendant, Rouvinez, Valais, CH	Fr. 5.00		Fr. 24.00		--
Chardonnay Pays d'Oc, Fr.	Fr. 5.00		Fr. 24.00		Fr. 34.00
Pinot Grigio Veneto, It.	Fr. 5.50		Fr. 26.00		Fr. 36.00
Prosecco Goccia d'Oro, It.	Fr. 7.50		--		Fr. 45.00
Champagne Pommery, Brut Royal, Fr.	--		--		Fr. 72.00

ROSÉ- & ROTWEINE

	1 dl.	/	5 dl.	/	7,5 dl.
H&B Rosé de Languedoc, Fr.	Fr. 6.00		Fr. 28.00		Fr. 40.00
Dôle Blanche, Mélodie, CH	Fr. 5.00		Fr. 24.00		
Peissy, AOC rouge de Genève, CH	Fr. 5.00		Fr. 24.00		Fr. 34.00
Rioja Baron de Ley, Reserva, Sp.	Fr. 6.00		Fr. 28.00		Fr. 40.00
Priorat Bellmunt, Mas d'en Gil, Sp.	Fr. 7.00		Fr. 32.00		Fr. 45.00
Cabernet, Col di Sasso, Banfi, Toscana, It.	Fr. 5.50		Fr. 26.00		Fr. 36.00
Primitivo, Senza Parole, It.	Fr. 6.00		Fr. 28.00		Fr. 40.00
Mme Rosmarie Mathier, Cuvée Rouge, AOC Valais					Fr. 54.00
Barbera d'Alba, Monti, Monforte d'Alba, Piemont, It.					Fr. 38.00
Barolo, Bricco San Pietro, Anna Maria Abbona, Piemont, It.					Fr. 72.00
Amarone, Casa Bennati, Valpolicella, It.					Fr. 72.00
Ribera del Duero, Protos Crianza, Sp.					Fr. 52.00
Kaiken Malbec, Reserva, Mendoza, Arg.					Fr. 38.00

APÉRO EMPFEHLUNGEN...



Der süffige Apéro-Drink
Aperol mit Prosecco Fr. 9.50



Negroni
Cocktail mit rotem Vermut,
Campari und Gin Fr. 12.00

I LOVE Hugo

Raffiniert erfrischend...
Prosecco mit Holunderblütensirup,
Limette und frischer Pfefferminze
Fr. 9.50



WINTERGENUSS

FEINE GERICHTE ZUR KALTEN JAHRESZEIT

Kürbissuppe 🍲

Home made creamy pumpkin soup, Fr. 8.00 Hausgemachte, sämige Kürbissuppe, Fr. 8.00

Schweinsfilet an Morchelsauce

Tender grilled medallions of Pork fillet with home made morel cream sauce, croquette potatoes and fresh vegetables, Fr. 29.50

Zarte Schweinsfilet-Medaillons vom Grill an feiner Morchelrahmsauce, "Pommes Croquettes" und frisches Gemüse, Fr. 29.50

Lachs an Dillrahmsauce

Grilled salmon with creamy dill sauce, served with tagliatelle-noodles and fresh vegetables, Fr. 24.50

Lachsfilet vom Grill an Dillrahmsauce, dazu Breitbandnudeln und frisches Gemüse, Fr. 24.50

Raclette mit Gschwellti 🍷

Melted Swiss alpine cheese, served with small boiled potatoes and pickles, Portion (170 g.) 18.50

Ein Hauch von winterlicher Alphüttenstimmung, Portion (170 g.) Fr. 18.50

Warmes Schokoküchlein

Home made warm chocolat cake, with raspberry sauce, Fr. 8.50
with vanilla ice cream, Fr. 10.50

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Himbeercoulis, Fr. 8.50
mit Vanilleglace, Fr. 10.50

unsere Weinempfehlungen zur Festtagszeit

Bellmunt, Mas d'en Gil - Priorat

ein vollmundiger, spanischer Schmeichler
Pro dl.: Fr. 7.00 - Flasche à 7,5 dl.: Fr. 45.00

Cüpli Prosecco / a glass of Prosecco

Ein spitzen Sprutz zum Anstossen: Fr. 7.50 für 1 dl. Feststimmung
The sparkling spirit from Italy: Fr. 7.50 for 1 glass of festive feeling

Unser Apéro-Tipp: Niederländische Bitterballen

Warm crouquette balls filled with Meatragout
4 pcs. Fr. 5.50 6 pcs. Fr. 8.00

Feine Croquette Bällchen mit Fleischragoutfüllung
4 Stk. Fr. 5.50 6 Stk. Fr. 8.00

Unsere Küche ist geöffnet von 11.30 - 13.20 & 18.00 - 21.20 Uhr, Sonntags ab 17.30 Uhr

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbissuppe 🥬

Home made creamy pumpkin soup, Fr. 8.00 Hausgemachte, sämige Kürbissuppe, Fr. 8.00

KNACKIGE SALATE

Grüner Salat 🥬

Fresh green salads, Fr. 6.50 Knackig frische Blattsalate, Fr. 6.50

Gemischter Salat 🥬

Small plate with various salads, Fr. 9.50 Verschiedene Saisonsalate, Fr. 9.50

Grosser Salatteller 🥬

Large plate with various fresh season salads, Fr. 16.50 Ein Hauptgericht für Vitaminfreaks und Rohkostliebhaber, Fr. 16.50

Salatteller mit Pouletbruststreifen (CH)

Large salad plate with pan fried strips of chicken breast and home made garlic sauce, Fr. 22.50 mit hausgemachter Knoblauchsauce, Fr. 22.50

NO NONSENSE - NO MEAT

Tagliatelle “Michele” 🥬

Italian noodles with home made basil cream sauce, fresh vegetables, sun dried tomatoes and Parmesan cheese. Fr. 20.50 Breitbandnudeln mit frischen Gemüsewürfeln, Basilikum-Rahmsauce, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan, Fr. 20.50

The Black Vegan (ca. 115 g.) 🥬

Vegan burger patty in a black sesame bun with guacamole, salsa, jalapeños and beetroot, served with french fries and green salads, Fr. 24.50 Veganes Burgerpatty im Black Sesam Bun mit Guacamole, Salsa, Jalapeños und Randen, dazu Pommes Frites und Blattsalate, Fr. 24.50

CHEESE FONDUE

Schweizer Käsefondue im Mini-Caquelon 🥬

A small sample portion of cheese fondue, served in a mini-caquelon, 250 g. Fr. 16.50 Eine Probierportion für Neugierige, 250 g. Fr. 16.50

All our vegetarian dishes are marked with a 🥬 sign. Alle Gerichte mit einem 🥬 Zeichen sind garantiert fleischlos.

Während den Stosszeiten braucht es manchmal ein bisschen mehr Geduld, vielen Dank für dein Verständnis!

During busy times your order may take a little longer, thank you for your patience and understanding!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.

RIBS & WINGS PARADISE

Our specially marinated Spareribs and Chicken Wings are irresistible. Try and convince yourself!

Unsere Spareribs und Chicken Wings (Pouletflügeli) sind dank einer raffinierten Hausmarinade unschlagbar lecker!

Paradise Ribs

Big portion of Spareribs, served with spicy cocktail sauce, coleslaw and home made Farmer fries, Fr. 33.50 Eine große Portion Spareribs mit rassiger Cocktailsauce, Coleslaw-Salat und einem Körbchen Farmer Frites, Fr. 33.50

USA Ribs

Spareribs with a spicy cocktail sauce, “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50 Brasse-Spareribs mit rassiger Cocktailsauce, einem Maiskolben und dazu Farmer Frites, Fr. 28.50

Super Flyers

Chicken Wings with spicy cocktail sauce, “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50 Saftige Pouletflügeli mit rassiger Cocktailsauce dazu ein Maiskolben und Farmer Frites, Fr. 28.50

(best of both worlds) Magnificent Mix (für Unentschlossene)

Spareribs & Chicken Wings with spicy cocktails sauce “sweet corn on the cob” and home made Farmer fries, Fr. 28.50 Spareribs & Pouletflügeli mit rassiger Cocktailsauce dazu ein Maiskolben und Farmer Frites, Fr. 28.50

BRASSERIE SPECIALS

Brasse Burger (200 g.)

A giant beef burger with bacon and cheddar cheese, with french fries, coleslaw and green salads, Fr. 23.50 saftiger Rindfleisch-Hamburger auf Sesambun mit Speck und Cheddarkäse, dazu Pommes Frites, Coleslaw und Blattsalate, Fr. 23.50

Crispy Chicken Burger

Chicken breast with a crispy nacho coating in a burger bun served with french fries, coleslaw and green salads, Fr. 23.50 Schweizer Pouletbrüstli mit Nachos-Knuspermantel im Sesam-Bun dazu Pommes Frites, Coleslaw und Blattsalate, Fr. 23.50

Schweizer Entrecôte

Sirloin Steak with a side salad, chilibutter, smokey BBQ sauce, cocktail sauce and a choice between French fries or Farmer fries 180 g. Fr. 31.50 or 250 g. Fr. 37.00 mit Beilagesalat, Chilibutter, smokey BBQ-Sauce & Cocktailsauce sowie entweder Pommes Frites oder Farmer Frites 180 g. Fr. 31.50 oder 250 g. Fr. 37.00

Salsa-Poulet Wrap

Wrap filled with strips of chicken breast and spicy salsa sauce, served with sour cream and various salads, Fr. 22.50 Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen und pikanter Salsa Sauce, dazu Sauerrahm und Saisonsalate, Fr. 22.50

Schweizer Pouletbrüstli

Chicken breast with herb butter, french fries and various salads, Fr. 22.50 mit Kräuterbutter, Pommes Frites und verschiedenen Salaten, Fr. 22.50

Sateh Ayam (ca. 180 g.)

Satay chicken-skewers with peanut sauce, coleslaw and french fries, Fr. 22.50 Pouletfleisch-Spiessli mit Erdnussauce, Pommes und Coleslaw-Salat, Fr. 22.50

Fitness Schweinssteak (ca. 180 g.)

Pork Steak with herb butter and various season salads, Fr. 22.50 extra french fries, Fr. 5.00 mit Kräuterbutter und verschiedenen Saisonsalaten, Fr. 22.50 extra Körbli Pommes frites, Fr. 5.00

Sharing per extra person Fr. 5.00

zum Teilen pro extra Person Fr. 5.00