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. 5.50	Fr. 26.00	Fr. 36.00
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, Ghiomo Lavai, 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



Alle Preise inkl. 8,1% MwSt.

MUSCHELN aus Holland

Muscheln "Seemannsart"

Mussels with white wine, onions, garlic and leek
1 kg, Fr. 25.50

In Weisswein gedämpft mit Zwiebeln, Lauch & Knoblauch
1 kg, Fr. 25.50

Muscheln "provençale"

Mussels with freshly made tomato sauce with herbs
1 kg, Fr. 25.50

An Tomatensauce mit Provençale-Kräuter
1 kg, Fr. 25.50

Muscheln & Frites

Mussels "Seaman's Style" with french fries
700 g, Fr. 25.50

Seemannsmuscheln mit einem Körbchen Pommes
700 g, Fr. 25.50



das passt:
Muscheln & Bier
zum Beispiel: RUGENBRÄU DUNKEL
Das einheimische Dunkelbier...
Schön malzig mit leichtem Röstaroma.
Ein idealer Begleiter zu Muscheln
2,5 dl. Fr. 3.80 5 dl. Fr. 6.50

Kein Bock auf Muscheln...?
Raclette mit Gschwellti
served with small boiled potatoes. Fr. 18.50

Ein Hauch von herbstlicher Alphüttenstimmung, Fr. 18.50

Unser Apéro-Tip: Niederländische Bitterballen
Warm crouqette balls filled with Meatragôut
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

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

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!

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

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

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

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