
Für den kleinen Hunger / pour le petit faim / snacks

Saisonaler Blattsalat mit Ei und Kräuter-Croutons	6.50	11.50
<i>Salade verte à l'œuf dur et croûtons aux herbes</i>		
<i>Green salad with minced hard-boiled egg and bread croutons with herbs</i>		
Saisonaler Gemüse- und Blattsalat	7.50	15.00
<i>Salade assortie</i>		
<i>Seasonal assorted vegetable and green salad</i>		
Seeländer-Gemüsesuppe mit Käse-Ravioli	7.50	
<i>Potage aux légumes seelandoise et ravioli au fromage</i>		
<i>Seasonal vegetable soup with cheese ravioli</i>		
Suppe von Süßwasser Fischen mit karibischen Gewürzen	8.50	
<i>Soupe de poisson d'eau douce aux aromates caraïbes</i>		
<i>Freshwater fish soup Caribbean style</i>		
Blattsalat mit Breuleux Rohschinken, Tête de moine & Pouletbruststreifen in Haselnusskruste, Moosbeeren-Chutney	14.80	19.80
<i>Salade verte avec jambon cru de Breuleux, Tête de moine, lanières de poulet en croute de noisette, chutney de canneberges</i>		
<i>Green salad with Breuleux prosciutto, Tête de moine cheese, chicken breast strips in hazelnut crust, cranberry chutney</i>		
Balleron-Wurstsalat mit Kräuter-Eier-Vinaigrette auf Rösti		15.00
<i>Salade de saucisse Balleron, sauce ravigote à l'œuf dur, Rösti</i>		
<i>Balleron sausage salad with herb vinaigrette and boiled egg, Rösti</i>		
Zvieri Plättli – mit Trockenfleisch, Trockenwurst, Bauernschinken und Käse	16.50	24.50
<i>Assiette au jambon paysan, viande et saucisse séché et fromage de la région</i>		
<i>Plate with air-dried meat and sausage, farmer's ham and regional cheese</i>		
Seeländer Kartoffel-Fladenbrot mit Lauch, Speck, Kümmel, Zwiebeln und Sauerrahm		13.50
<i>Tarte flambée seelandoise au poireau, lard, carvi, oignons et crème acidulée</i>		
<i>Regional tart flambé with leek, bacon, caraway, onions and sour cream</i>		
Frische Nudeln mit Tomaten, Oliven, Kapern, Chili, Petersilie und Sbrinz	12.50	17.50
<i>Nouilles fraîches aux tomates, olives, câpres, piment fort, persil et Sbrinz</i>		
<i>Fresh noodles with tomatoes, olives, capers, chili, parsley and Sbrinz cheese</i>		
Risotto mit Pilzen, Schnittlauch, Sbrinz und pochiertem Freilande	13.50	18.50
<i>Risotto aux champignons, ciboulette, Sbrinz et l'œuf poché</i>		
<i>Risotto with mushrooms, chives, Sbrinz cheese and poached egg</i>		

CH-Klassiker / plat principal traditionnel / traditional main courses

Schweinsbratwurst mit Apfelmostsauce und gebackenen Zwiebeln, Rösti **17.50**
Saucisse de porc à rôtir, sauce cidre de pommes, oignons frits, Rösti
Bratwurst / grilled pork sausage, apple cider sauce, crunchy onions, Rösti

Seeländer Kalbgeschnetzeltes mit Lauch und Champignons an Rahmsauce, Rösti **32.50**
Emincé de veau au poireau et aux champignons, sauce à la crème, Rösti
Sliced veal with leek and champignons, cream sauce, Rösti (hash browns)

Cordon-bleu vom Schwein mit Bauernschinken und AOC Greyerzer Käse **27.50**
hausgemachte Pommes frites, Marktgemüse **36.50**
mit Kalbfleisch / veau / veal
Cordon bleu de porc au jambon paysan et au fromage gruyère AOC,
pommes frites maison, légumes de saison
Cordon bleu - pork escalope with farmer's ham and AOC gruyere cheese,
home-made French fries, vegetables in season

Pouletbrust vom Grill 150 g **24.50**
Poitrine de poulet grillé
Grilled chicken breast

Rindsentrecôte vom Grill 150 g / pro 50 g mehr + 6.00 Fr. **32.50**
Entrecôte de boeuf grillé *par 50 g plus*
Grilled sirloin steak *per 50 g more*

Schweinssteak vom Grill 150 g / pro 50 g mehr + 3.50 Fr. **24.50**
Filet de porc grillé *par 50 g plus*
Grilled pork steak *per 50 g more*

Serviert mit hausgemachten Pommes frites, Marktgemüse und warmer Gewürzbutter

Servi avec pommes frites maison, légumes de saison, beurres aux épices chaud
Served with home-made French fries, vegetables in season and spiced butter sauce

Käse / Fromage / Cheese

Käse-Spezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot **9.50 14.50**
Assortiment de fromage AOC au lait cru, de brebis et de chèvre, pain aux fruits sec
Assortment of AOC raw milk, sheep and goat cheese, homemade dried fruit bread

Süßspeisen / Desserts / Sweets

Frisches Caramelköpfli mit Schlagrahm **5.00**
Crème caramel renversée, crème Chantilly
Crème caramel flan, whipped cream

Seeländer Eiskaffee – mit Kirsch und Schlagrahm **6.50**
Café glacé au kirsch et crème Chantilly
Iced coffee with kirsch and whipped cream

Grand Marnier Eissoufflé mit Orange **7.50**
Soufflé glacé au Grand Marnier
Iced soufflé with Grand Marnier

Kaffee & Süßes / Café & douceurs / Coffee & sweets

Kaffee oder Espresso serviert mit drei kleinen Desserts
Café ou espresso servi avec trois petits desserts
Coffee or espresso served with three small desserts

Fr. 8.50

Hausgemachtes Eis / les glaces maison / homemade ice-cream

Bourbon Vanille / *vanille bourbon/ bourbon vanilla* - Kaffee / *café / coffee* –
 Karamell / *caramel / caramel* – Schokolade / *chocolat / chocolate*

Hausgemachte Sorbets / les sorbets maison / homemade sorbets

Trauben – *raisins - grapes* / Joghurt-Sauerrahm - *yogourt-crème acidulée - yoghurt-sour*
 cream / Mango-Passionsfrucht - *mangue-fruit de la passion - mango-passion fruits* / rosa
 Grapefruit - *grapefruit rose - pink grapefruit*

Pro Kugel - par boule - scoop of ice-cream 3.00

Portion Schlagrahm - crème Chantilly - whipped cream 1.20