

GASTSTUBE

NORDISCHE WOCHEN



*Nordiske dagar – smaker fra landa av lys og vidde.
inspirert av vind, hav og eld.*

*Skandinavia
Genüsse aus den Ländern des Lichts und der Weite.
inspiriert von Wind, Meer und Feuer.*



Skandinavisches Bistromenu *Skandinavisk bistro-meny*

*Hommage til René Redzepi – kjøkkensjef i Noma
Syltet Seeländer-grønt til vinteren, servert i sin egen kraft*

*Hommage an René Redzepi – Küchenchef Noma, Kopenhagen
eingelegte Seeländer Gemüse – Skyrcreme, Walnussöl, Balsamico & Ochsenelexier*

Torsk med norsk tangolje Røkt kjernemelk – frisk sjøsalat

*Kabeljau mit norwegischem Algenöl
geräucherte Buttermilch – knackigem Meer-Salat*

*Wagyu-short rip fra Bolligen «Scandinavia» (120 g)
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotet*

*Wagyu Short Rip aus Bolligen «Scandinavia» (120 gr.)
mit Aronia Beerenjus, eingelegten Aroniabeeren,
Weisschabis – millefeuille & skandinavische Ofenkartoffel*

Omelett norvégienne - Skjult norsk iskrem-variasjon

*Bûche de noël
Weihnächtliche Schokoladenroulade
mit Glühweinsorbet*

Gesamte Reise ab zwei Gästen – 72.50 pro Person



Vorspeisen
Fórrettir

TRADITION

UNSER HAUSSALAT MIT SPECK, PILZEN, PEPERONI, EI & CROUTONS

Notre salade maison aux lardons, champignons, poivrons, œuf et croûtons

14.50

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS DER REGION

MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT

SPECK, EI, CROUTONS & UNSER FRANZÖSISCHES HAUSDRESSING

Endlich ist es wieder soweit und der erste Nüsslisalat aus Mittelhäusern kommt zu uns!

Immer daran denken mit dem ersten Bodenfrost gibt's den besten regionalen Nüssler

*Salade de doucette classique de la région,
lardons, œuf, croûtons & sauce française maison*

16.50

**VEGANER NÜSSLISALAT AN WASABI-ZITRONEN VINAIGRETTE
MIT MARINIERTEN GEMÜSESTREIFEN VON PASTINAKE, RÜEBLI & KÜRBIS**

*Salade de doucette végane à la vinaigrette wasabi-citron
accompagnée de fines lamelles de panais, carottes et courge marinés*

15.50

KÜRBISCREMESUPPE «HOKKAIDO»

MIT LAVENDEL & KÜRBISTATAR

Diese Kombination läutet den Herbst ein. Dario kombiniert mit der ausgeklügelten Kombination
eine wunderbare Herbstvorspeise. Unbedingt probieren.

*Crème de courge «Hokkaido»
avec lavande & tartare de courge*

17.50



*Skandinavische Spezialitäten
im Hauptgang serviert mit Hasselbackpotatis*

fylte med Oberscherli-jordskokk

**TORTELLO MIT OBERSCHERLI-TOPINAMBUR,
PILZBOUILLON, LUFT VOM TANNENSCHÖSSLING**

19.50 / 34.50

reykt sellerí

glasert, vegansk sellerirot med hasselnøttkrem og sprø grønnkål

**VEGANER GLASIERTER SELLERIE MIT HASELNUSSCRÈME
& FRITTIERTEM GRÜNKOHL**

22.50 / 36.50

Torsk med norsk tangolje Røkt kjernemelk – frisk sjøsalat

**KABELJAU MIT NORWEGISCHEM ALGENÖL
GERÄUCHERTE BUTTERMILCH – KNACKIGEM MEER-SALAT**

24.50 / 45.50

*Wagyu-short rip fra Bolligen «Scandinavia»
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotatis*

**WAGYU SHORT RIP AUS BOLLIGEN «SCANDINAVIA»
MIT ARONIA ROTKOHLJUS, NORDISK GRØN GEL,
WEISSCHABIS – MILLEFEUILLE & SKANDINAVISCHE OFENKARTOFFEL**

56.50 (120 gr)

MOULES MARINIÈRES

einfach immer fein...

französische Miesmuscheln an Weissweinsauce

Moules françaises, sauce vin blanc

oder

MOULES POULETTES

französische Miesmuscheln an Crème fraîche – Knoblauchsauce

Moules françaises, crème fraîche – sauce à l'ail

Vorspeise

24.50

als Hauptgang mit Pommes Allumettes

servi en plat principal avec des pommes allumettes

34.50



Hauptgerichte Tradition Tradisionelle hovudrettir

SUURI – LÄBERLI

gebratene Leber vom Duroc Säuli mit Himbeeressig, Kräutern & Zwiebeln
Butterrosti & Saisongemüse
*Foie de porc Duroc sauté au vinaigre de framboises, fines herbes et oignons,
rösti au beurre et légumes de saison*

26.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

an Senf-Rahmsauce mit Butternudeln & Saisongemüse
*Rôti haché maison, sauce moutarde à la crème,
nouilles au beurre & légumes de saison*

27.50

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Der Klassiker für den Winter, mit Pommes frites & Preiselbeeren.

Das Gemüse dient lediglich der Dekoration

*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,
des frites, des légumes et des airelles*

49.50

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

„LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT

mit aufgeschäumter Kräuterbutter, Pommes Allumettes & Saisongemüse

*Entrecôte de bœuf suisse « Landhaus » servie en cocotte,
beurre Café de Paris, pommes allumettes & légumes de saison*

48.50 150 gr

54.50 250 gr

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. sowie in CHF

Nos prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA