

Business Lunch am Mittag
Business lunch à midi

Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.

À midi nous vous servons un plat du jour saisonnier et léger.

Businesslunch mit drei Gängen
72.50

Die Reise in den Frühling
«le voyage»

*Senti, Dario, Nicolas, Matia, Marc & Tom kochen mit unseren
Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe
unsere Reise durch den Frühling.*

*In dieser Saison haben wir uns dem Spargel verpflichtet und
leben die Nachhaltigkeit aus der Region.*

«le voyage»
mit sechs Stationen
112.50

*Um das Erlebnis abzurunden, empfehlen wir ihnen unsere Weinstrasse aus
dem Landhauskeller mit über 12'000 gelagerten Flaschen.*

VORSPEISEN *ENTRÉES*

FRÜHLINGSKOMPOSITION

VERSCHIEDENE, EINGELEGTES GEMÜSE AUS DER REGION MIT BLATTSALATBOUQUET
wir möchten das saisonale Gemüse mit allen Facetten auf dem Teller haltbar machen.
Dabei arbeiten wir mit regionalen Bauern & Seeländer Gemüse

*Saisonniers légumes présentés sous toutes leurs facettes dans l'assiette
bouquet de Salade*

17.50

SPARGELSALAT

MIT GRÜNEM BLATTSALAT & BÄRLAUCHVINAIGRETTE
Die Spargeln aus Fräschels gehören zu unseren Traditionswerten.

*Salade d'asperges avec vinaigrette à l'ai des ours,
accompagnée des bouquet de salade verte*

19.50





ZWEIFARBIGE SPARGELCRÈMESUPPE AUS FRÄSCHELS

Der Klassiker im neuen Kleid. Erleben Sie die Spargelsuppe einmal anders...

Velouté bicolore d'asperges de Fräschels

17.50

SUPPE VON JUNGEN RÜEBLI, ORANGE & FRISCHEM INGWER

SERVIERT MIT FLÜSSIGEM RAHM

Die letzten kalten Monate sind angezählt.

Die Gemüselager werden kleiner und schon bald naht der Frühling.

*Crème de jeunes carottes, orange & gingembre fraîche
service avec crème liquide*

17.50

TUNA CARPACCIO MIT ZITRONE & BRENNESSELPESTO

MIT NATIVEM OLIVENÖL & FLEUR DE SEL

Ein Klassiker auf unserer Frühlingkarte, nachhaltig nach MSC Regeln gefischt.

*Carpaccio de thon au citron & pesto d'ortie
avec huile d'olive vierge & fleur de sel*

29.50



NOS GROSSES PIÈCES CLASSIQUE

AB ZWEI GÄSTEN

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SAUCE BÉARNAISE & ROTWEIN-PINOT NOIR JUS

*Le fameux Chateaubriand,
servi avec sauce béarnaise & jus au vin rouge*

IM 1. SERVICE MIT NUDELN & SAISONGEMÜSE

1^{er} service: risotto à l'ail des ours et légumes de saison

IM 2. SERVICE MIT BRATKARTOFFELN & SPARGELN

2^{ème} service: galettes aux pommes de terres & asperges

66.50 – pro Person

HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

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 de saison*

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

Von der BIO Bäuerin Jeannette Rügsegger direkt aus Langnau

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

49.50



HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

FILET VON DER WILDEN ZAHNBRASSE ROYAL AUS DEM ATLANTIK

SERVIERT AN EINER DILL-ZITRONEN VELOUTÉ MIT GEBRATENEN SPARGELN & BRATKARTOFFELN

Die Meeresbrasse, genauer Zahnbrasse Royal wird im Ostatlantik nach «alter Art» gefischt, nur mit der Leine. Nachhaltiges Fischen für die Zukunft ohne Schleppnetze.

Das ist viel aufwendiger, aber besser für die Natur.

*Denté royal sauvage de l'atlantique
servi avec un velouté à l'aneth et au citron,
accompagné d'asperges poêlées & pommes de terre rissolées.*

59.50

CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN & TUNAFILET

MIT KRÄFTIGEM SEPIA GEWÜRZT & GAZPACHOGEL

Diese Kombination ist gewagt und macht richtig Spass im Gaumen.

Lassen Sie sich vom Frühling verführen.

*Carnoli BIO Risotto de Turin & thon fraîche
assaisonné avec une intense seiche & gel de gaspacho*

42.50

VEGETARISCHES RISOTTO

MIT FRÄSCHELSE SPARGELN, ERDBEERCRUMBLE & GEL

Dieses Risotto ist ein Gaumenschmaus mit der Kombination und kann auf Wunsch auch **vegan** serviert werden.

*Risotto végétarien (ou vègan)
avec asperges de Fräschels, crumble de fraises & gel*

22.50 / 36.50