

# *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 Special Cut fra Bolligen «Scandinavia»  
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotet*

*Wagyu Special Cut aus Bolligen «Scandinavia»  
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

KЛАSSISCHER 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 Special Cut fra Bolligen «Scandinavia»  
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotet*

**WAGYU SPECIAL CUT AUS BOLLIGEN «SCANDINAVIA»  
MIT ARONIA BEERENJUS, EINGELEGTEM ARONIABEEREN,  
WEISSCHABIS – MILLEFEUILLE & SKANDINAVISCHE OFENKARTOFFEL**

**56.50**

**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 Tradicjonelle 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*