

La „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen -

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen des französischen Elsass wurde vor über hundert Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurde zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken.

Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zu belegen - entstanden war eine Delikatesse, la Tarte flambée - der Flammkuchen!.

Und noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger Runde zu genießen. In Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert und von Hand genossen.

bon Appétit !

Flammkuchen Elsass Classic <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck,</i>	15.--
Flammkuchen „Elsass Classic Gratiniert“ <i>Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Käse</i>	16.--
Flammkuchen „Vegi“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Saisongemüse, Champignons, Käse</i>	17.50
Flammkuchen „Jäger“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Speck, Champignons, Tomaten, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Hawaii“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken, Ananas, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Pikant“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Chorizo, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Chef Style“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Champignons, Rohschinken, Käse</i>	22.--

Aufschlag für Aenderungen und zusätzliche Zutaten !

! Auch „Take away“ erhältlich !

Rindstatar - üse Hit !

- **Rindstatar traditionell von mild bis scharf
mit Toastbrot und Butter**

<i>klein</i>	17.50
<i>gross</i>	25.--

Calvados / Cognac / Whisky / Pernod + 3.--

- **Rindstatar „Asia“
mit Ginger und Koriander**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „Madras“
Indisch gewürzt mit Curry**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „Pommery“
mit grobkörnigem Senf**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „ Chef - Style“
mit Rahm, Speck und Spiegelei**

<i>klein</i>	20.--
<i>gross</i>	28.--

Deklarationen:

*Ohne spezielle Deklaration, sind unsere Fleischgerichte
folgender Herkunft:*

*Fleischwaren wie Schinken und Salami = Schweiz
Schweinefleisch = Schweiz / Kalbfleisch = Schweiz
Rindfleisch = Schweiz - Irland / Rindfleisch für Tatar = Schweiz
Pferdefleisch = Schweiz - EU / Pouletfleisch Schweiz - EU
Fragen Sie ungeniert nach dem aktuellen Angebot !*

Allergien & Intoleranzen:

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen
auslösen, informieren wir Sie auf gerne auf Anfrage!*

Für den kleinen Hunger

- | | | |
|--|----------------------------|--------|
| - Wurstsalat | 12. -- | 14.50 |
| - Wurstkäsesalat | 14. -- | 17. -- |
| - Thonsalat | 14. -- | 17. -- |
| - Gulaschsuppe | | 8.50 |
| - Portion Pommes Frites | | 7.50 |
| - Käseschnitte | - mit Spiegelei | 16. -- |
| | - „ Chef Style “ | 20. -- |
| - Fischknusperli mit Tartaresauce | | |
| Zander (Polen) | - mit Pommes Frites | 18. -- |
| - „Jäger“- Burger (mit Käse) | - nature | 12. -- |
| | - mit Pommes Frites | 16. -- |

Vorspeisen & Suppen

- | | |
|---|-------|
| - Grüner Saisonsalat | 6. -- |
| - Gemischter Salat | 9. -- |
| - Caesar's Salad | 12.50 |
| <i>Blattsalate mit feinem Knoblauchdressing und Brotcroustons, Speckwürfel und Parmesan</i> | |
| - Kraftbrühe mit Sherry | 6.50 |
| - Gemüsecremesuppe mit Chorizo | 8.50 |

Fleisch

- Panierte Schweinsschnitzel		15.50
- Schweizer Schweinssteak	220 g	17.--
- Schweizer SQB Rindsentrecôte	200 g	26.--
Das besonders zarte „Swiss Quality Beef“	300 g	34.--
	400 g	41.—
- US Pferdeentrecôte	200 g	26.--
	300 g	34.--
	400 g	41.--
- Schweizer Kalbsteak	200 g	29.--
	300 g	38.--

!!! Üse Hit!!!

Surf & Turf

Zartes SQB Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
und gebratenen Black Tiger Garnelen

Small	(200g / 6 Stück)	32.--
Medium	(300g / 9 Stück)	43.--
Large	(400g / 12 Stück)	54.--

Saucenauswahl:

- Hausgemachte Kräuterbutter
- Pikante Teufelsbutter / - Knoblauchbutter
- Morchelrahmsauce + 5.--

Beilagen

- mit gemischter Salatgarnitur + 9.--
- mit Pommes Frites / Kartoffelkroketten + 4.—
- zusätzlich mit Gemüsebouquet + 5.--



Unser Nationalgericht in verschiedenen Variationen !

- **Büezer - Rösti** 17.--
(mit Cervelatwürfel, Zwiebeln und Käse überbacken)
- **Walliser - Rösti** 18.--
(mit Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken)
- **Förster - Rösti** 20.--
(mit Kräutern, Pilzen und Käse überbacken)
- **Hawaii - Rösti** 22.--
(mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)
- **zusätzlich Spiegelei** + 1.50

**Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce
und Rösti**

17.50

Frische Kalbsleberli mit Rösti

28.50

**Frisches Sommerwild aus
Entlebucher Revierjagd**

**Rehpfeffer „Jägerart“
Blaukabis, Rosenkohl und Spätzli**

29.-