

# MENÜ

## Winter

### (Dezember-Februar)



## SALAT

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Wintersalat</b><br>Süss-sauer Kürbis   grober Senf   Brickeigcracker   Kerne   Apfel-Baumnussdressing (v)   | <b>CHF 9.00</b>  |
| <b>Winterlicher Blattsalat</b><br>Blattsalat   geröstete Süsskartoffeln   Avocado   Nüsse   Senf-Honigdressing | <b>CHF 10.50</b> |
| <b>Nüsslersalat</b><br>Knoblauch   Ei   Brotcroutons   Speckstreifen   Sauerrahmdressing                       | <b>CHF 13.50</b> |
| <b>Gemischter Salat</b><br>Blattsalat   Randensalat   Weisskohlsalat   Karottensalat   Kürbisdressing (v)      | <b>CHF 10.50</b> |

## VORSPEISEN

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Couscous und Ziegenfrischkäse</b><br>Joghurt Minz Sauce   Ayvar   Kräuterpesto   gerösteter Knoblauch (v) | <b>CHF 12.50</b> |
| <b>Lachstatar</b><br>Rauchlachs   Sauerrahm   Dill   Avocado   Kürbis Crostini                               | <b>CHF 14.50</b> |
| <b>Hüttenkäsetatar</b><br>Bündnerfleisch   Avocado   Salatbukett   Senf-Honigdressing                        | <b>CHF 14.50</b> |
| <b>Kichererbsen und Curry</b><br>Kokosmilch   pikanter Kürbis   knuspriger Basilikum   Sojasprossen (v)      | <b>CHF 14.50</b> |

## SUPPEN

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Kartoffelsuppe</b><br>Kräuter   Blätterteiggebäck (v) | <b>CHF 8.00</b> |
| <b>Gelberbssuppe</b><br>Gemüse   Schnittlauch            | <b>CHF 9.00</b> |



# FISCHGERICHTE

**Lachstranche** CHF 31.50  
Grillierter Lachs | Limettensauce | Pilaw Reis | Brokkoli | Karotten | Butterbohnen

**Rotbarsch** CHF 32.00  
Gebratenes Rotbarschfilet | Champagnersauce | Wurzelgemüse |  
Sellerie-Kartoffelpüree

# FLEISCHGERICHTE

**Rindsentrecote** CHF 38.00  
Am Stück gebratenes Entrecote | Choronsauce | Kartoffelgratin | Gemüsecaponata

**Suure Mocke** CHF 29.50  
Rindsschulterfilet | Rotweinsauce | Silberzwiebeln | Speck | Brotcroutons |  
Stampfkartoffeln | Schnittlauch | Rotkohl | glasierte Maroni

**Lammnierstück** CHF 39.50  
Blätterteigkräutermantel | Balsamicojus | glasierte Karotten | Kartoffeltartelette

**Rahmschnitzel** CHF 26.00  
Schweinsschnitzel | Pilzrahmsauce | Apfelchips | Butternudeln

**Kalbsragout** CHF 32.50  
Geschmortes, getrüffeltes Kalbsragout | Kartoffel-Sellerie Mousseline | Karotten

**Poulet Stroganoff** CHF 26.00  
Gebratenes Geschnetzeltes | Peperoni | Essiggurken | Champignons | Sauerrahm |  
Wildreismix

**Cordon Bleu** CHF 28.00  
Schweinsnierstück | Raclettekäse | Speck | Röstikroketten | Gemüse Variation



# VEGETARISCH

**Steinpilz** CHF 24.00  
Kartoffelgnocchi | Steinpilzragout | Parmesanspäne | Petersilie

**Gemüse und Curry** CHF 24.00  
Kichererbsen | Süsskartoffeln | Kokosmilch | rotes Curry | Linsen | Reis | Thaibasilikum

**Röstipastetli** CHF 24.50  
Gemüse-Seitanragout | Rahmsauce | Karotten | Eiszapfen

## YOUNG BOYS „LES TROIS FILETS“ MENU

**5-Gang-Menü** CHF 94.00

Amuse-bouche Trilogie

Bunter Blattsalat | Safran-Honig-Senf Dressing  
Gebackene Gemüserolle | Ingwer | Sauerrahmdip  
Kürbissüppchen | Apfelschaum

Schweinsfilet | Speckmantel | Portweinjus | Griessgnocchi | Zwiebelkonfit

Kalbsfilet | Morchelsauce | Butternudeln | Zucchetti | Majoran

Rindsfilet | Bernaise Sauce | Kartoffelgratin | Karotten

Passionsfruchtmousse | flüssiger Mangokern | Schokoladenboden  
Mandel Financier  
Exotische Früchte



# KÄSE

Unser Käse kommt von der Firma Jumi aus der Region.

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Grosse Käseauswahl</b>  | <b>CHF 28.00</b> |
| Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf   La bouse mit Trüffelhonig   Früchterolle   Mürgu Blauschimmel mit Speckchips   Léotine mit mariniertem Pfeffer   Emmentaler alt mit Bierreduktion   Abe Rot mit Brotchips   Belper Knolle mit Apfelchips |                  |
| <b>Mittlere Käseauswahl</b>  | <b>CHF 22.50</b> |
| Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf   La bouse mit Trüffelhonig   Mürgu Blauschimmel mit Speckchips   Léotine mit mariniertem Pfeffer   Früchterolle   Emmentaler alt mit Bierreduktion  |                  |
| <b>Kleine Käseauswahl</b>  | <b>CHF 19.50</b> |
| Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf   La bouse mit Trüffelhonig   Mürgu Blauschimmel mit Speckchips   Emmentaler alt mit Bierreduktion   |                  |

# DESSERTS

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Gianduja</b>  | <b>CHF 14.00</b> |
| Rüebli biskuit   Giandujamousse   gebrannte Mandeln   Karamell-Schokoladen Mousse          |                  |
| <b>Birnen-Schokolade</b>   | <b>CHF 16.00</b> |
| Schokoladen Mousse   Birnen Panna Cotta   Birnen Salat   Praline   Birnen Sorbet           |                  |
| <b>Tiramisu im Weckglas</b>  | <b>CHF 8.50</b>  |
| Löffel Biskuit   Mascarpone Creme   Kaffee Amaretto Sirup                                  |                  |
| <b>Limette</b>   | <b>CHF 12.00</b> |
| Kalamansimousse   Schokoladenboden   Schokoladen Crumble                                   |                  |
| <b>Schokolade</b>  | <b>CHF 13.50</b> |
| Schokoladenristretto Muffin   weisses Schokoladenmousse   Schokoladenglace                 |                  |
| <b>Stracciatella Joghurt</b>   | <b>CHF 11.50</b> |
| Mousse   mariniertes Mandarinen Salat   Browniecrumble                                     |                  |
| <b>Fruchtsalat</b>   | <b>CHF 12.50</b> |
| Saisonale Früchte   Zitronensorbet   |                  |
| <b>Gebrannte Creme „Carambar“</b>  | <b>CHF 9.00</b>  |
| Tonkabohne   Kaffee  |                  |
| <b>Kaffee Combo</b>  | <b>CHF 7.50</b>  |
| Kaffee, Espresso oder Tee mit einer süssen Überraschung von unserer hauseigenen Patisserie |                  |

