

Vorspeise

Buechibärger Mille-feuille

°* Fr. 12.50

mit zweierlei Frischkäse und Spahn abgeschmeckt, garniert mit kleinem Nüsslersalat, an Rotwein-Dressing

Suppe

Pastinaken-Crèmesuppe

°* Fr. 11.00

mit Sauerrahm verfeinert
dazu ein Petersilienschaum
mit Safranfäden

Warme Vorspeise

Hiesiges Rindfleisch

Fr. 16.00

in Gemüsefond gesotten, fein aufgeschnitten,
garniert mit zweifarbigen Kartoffeln und einem
Apfel-Meerrettichschaum

Fisch

Gebratene Eglifilets

° Fr. 19.00

im Traubenkernöl, auf einem gefüllten
Weinblatt, mit Reis und Marc

Sorbet

Gravensteiner Sorbet

Fr. 8.00

hausgemacht, mit Calvados

Fleisch

Lammkoteletten

°* Fr. 39.00

mit Lüterswiler Baumüssen überbacken
serviert mit knusprigem Kartoffelkuchlein,
Lauchrahmgemüse und Babykarotte

Käse

Reichhaltiges Käsebuffet

° Fr. 14.00

aus der Region und aus dem Hause JUMI,
mit hausgemachtem Chutney, Fruchtbrot
und diversen Garnituren

Dessert

Birnenjalousie

°* Fr. 12.50

mit Caramelglace und Fleur de sel

Menu-Preise

Menu komplett (8 Gänge)

Fr. 119.00

Menu medium (6 Gänge)

Fr. 95.00

° = Vorspeise, Suppe, Fisch,
Fleisch, Käse und Dessert

Menu klein (4 Gänge)

Fr. 69.00

* = Vorspeise, Suppe, Fleisch, Dessert

Monatsweine

„Domaine de Soleure“

Weisswein

dl **Fl.**

Sauvignon blanc

Fr. 6.80 Fr. 44.00

2009 / Schafis AOC

Rebsorte: Sauvignon blanc

Rotwein

dl **Fl.**

Pinot noir

Fr. 7.10 Fr. 46.00

2009 / Neuchâtel AOC

Rebsorte: Pinot noir

Cuvée Malbec-Merlot

Fr. 8.40 Fr. 59.00

2007 / Schafis AOC

Rebsorte: 70% Malbec, 30% Merlot