



SPEISEKARTE

ALLERGIEN – Wir beraten Sie gerne

Werte Kundin, werter Kunde,

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Gesellschaften und Gruppen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass aus zeitlichen Gründen für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen die jeweils einzelnen Beträge der Personen nicht von uns ausgerechnet werden können.

Sobald die Beträge ausgerechnet sind, werden wir das Inkasso übernehmen.

Ausnahme: Das Total der Gesamtrechnung wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt.

Das Team

Werte Gäste,

**Es freut uns Sie bei uns zu begrüßen.
Damit Sie sich bei uns wohlfühlen braucht
es tatkräftigen Einsatz. Hier unser Team:**

Gastgeber

Marco und Corinne Stöckli mit Alina

Küchenteam

Michel, Matilde, Bosko, Wali und Meli

Serviceteam

Conny, Leonel, Gligor und Eliane

Hauswirtschaft

Mebrathi und Freweini

Dort wo es gerade brennt

Lucia, Peter, Heidi, Nicole und Salome

**Und ein grosses Dankeschön all jenen die uns im Hintergrund unterstützen, ohne dass
Sie sie als Gast bemerken.**

Monatsweine

HENRI 1908 Rouge Waadt, Schweiz

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay
Leidenschaftlich und selbstbewusst, für neugierige Weinliebhaber
und kühne Entdecker. Schöner Ansatz, ehrlich und elegant. Ausgeglichen,
geschmeidig und harmonische Tanninstruktur

1 dl 6.00
7.5 dl 40.00

NINI, Susumaniello Salento IGP Apulien, Italien

Traubensorte: Susumaniello
In Eichenfässern ausgebaut.
Typisch für Susumaniello ist eine breite Palette von Aromen, roten Beerenfrüchten und würzigen
Noten.
Ein vollmundiger Rotwein mit langem Abgang

1 dl 6.00
7.5 dl 40.00

CENCIBEL Selección Parcelas par DIVO, IGT Roble Castilla-La Mancha, Spanien

Traubensorte: Tempranillo
Strahlendes Purpur. Ein Charakterwein mit Noten von dunklen Früchten
und Schokolade. Der Wein bietet eine üppige Nase mit Noten von frischen Früchten
und Unterholz. Der Gaumen ist wunderbar rund und geschmeidig.

1 dl 6.50
7.5 dl 45.00

Saisonal

Vorspeise Hauptspeise

Vorspeise

Weissweinrahmsuppe mit Bärlauch Öl	9.00	
Lauwarmer Spargelsalat an Italien-Dressing	16.50	24.50
Zweifarbige Spargelterrinen, Toast, Butter und Salatbukett	16.00	
Chef Salat Lauwarmer Spargelsalat mit sautierten Pouletstreifen	22.00	28.00
Spargeln an Hollandaise Sauce mit Rohschinken	24.00	

Hauptspeise

Rinds-Entrecôte		43.00
Pferde-Entrecôte		42.00
Pouletbrust		32.00
Zanderfilet		38.00

Alle Hauptgerichte servieren wir mit köstliche Spargeln an Hollandaise-Sauce und gebratene Frühkartoffeln.

Fleischlos oder << beinahe>>

Portion Spargeln an Hollandaise- Sauce		32.00
	<i>Rohschinken -Teller als Beilage</i>	12.00
Zitronen Thymian Ravioli, Spargelragout an lauwarmer Vinaigrette-Sauce		26.00
Spargel - Risotto		25.50

Saison – Pizza (ab 18.00 Uhr serviert)

Pizza Primavera		26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Rohschinken und Spargeln		

Haus-Spezialität

Rindsfilet „Diable“



Grilliertes Rindsfilet
überbacken mit einer scharfen Butter
dazu Kartoffelkroketten
und Saisongemüse

48.00

Jubiläumsgericht « Pro Bösinggen »

Grilliertes Schweinssteak
an Cognac-Senfsauce
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse

29.00



Pizza - Abend

Donnerstagabend

jede Pizza zu Fr. 14.00

*Ausgenommen für Pizzas zum Mitnehmen und Saison-Pizzas.
Regulärer Preis wie während der Woche.*

Vorspeisen + Suppen

	Vorspeise	Hauptspeise
Grüner Salat	8.50	
Gemischter Salat	11.00	19.00
Tagessuppe (bitte fragen Sie den Service)	7.00	
Schnecken im Pfännchen 6 Stk.	15.00	



Kalte Speisen

Rinds-Tatar abgeschmeckt mit Cognac, serviert mit Toast und Butter <i>Wählen Sie zwischen mild, mittel oder scharf gewürzt.</i>	23.50	29.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Hauptgerichte

Rind

Grilliertes Entrecôte „Café de Paris“ 39.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Kalb

Riz Casimir 29.00
Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce im Reisring
mit Früchten garniert

Pferd

Zartes Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce 38.00
mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Schwein

Paniertes Schnitzel 29.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Cordon Bleu 34.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 29.00
mit Nudeln und Saisongemüse

Geflügel

Pouletflügeli 19.00
serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat

Fisch

Zander-Knusperli mit Tartaresauce 23.00
serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat

Gebratenes Zanderfilet 32.00
mit Tartare Sauce, Pommes Frites und Gemüse garnitur

Fleischlos

Blätterteigpastetli 26.00
mit auserlesenem Pilzragout
dazu Pommes Frites

Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes Frites 25.00

Hausgemachte Linsen-Taler an Sweet Chili Sauce 27.00
mit Gemüse garnitur und Pommes Frites

Portion Pommes Frites 9.50

Beilage: 6.00

Pizzas

(serviert ab 18.00 Uhr)

Margherita Tomaten, Mozzarella	15.00
Napolitaine Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	19.00
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	18.00
Funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	18.00
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, frische Champignons, Artischocken	20.00
Paysanne Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, frische Champignons	22.00
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei (gedeckte Pizza)	22.00
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	20.00
Eidgenossen Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken, Peperoni, Ei, frische Champignons	24.00
Thon Tomaten, Mozzarella, Thon (VNM), Zwiebeln	20.00
Diabolo Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Chili, scharfe Salami	23.00
Vegetarisch Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Artischocken, Gemüse	19.00

Zusätzliche Pizza-Auflagen: 2.00

Pizza auf 2 Teller: Zuschlag für Gedeck Fr. 2.00.

Pizzas zum Mitnehmen: Reduktion von Fr. 2.00.

Weine im Offenausschank

	1 dl.	5 dl.
Weisswein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	4.40	21.00
Yvorne, Herni Badoux Aigle	5.20	25.00
Fendant Rapilles Provins	4.00	19.00
Johannisberg AOC Valais	5.00	24.00
Pinot Blanc / Chardonnay AOC Genf	5.00	24.00
Roséwein		
Chant des Perdrix Rosé	4.40	21.00
Rotwein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	5.40	26.00
Dôle du Valais	4.70	24.00
Goron Beauvalais	4.10	20.00
Pinot Noir Cave du Rhodan AOC	5.40	26.00

Wir bieten ständig Weine in Flaschenqualität Glasweise an.

Flaschen 5 dl Korken

Weisswein		
Petite Arvine Abbaye de Vetroz Valais		27.00
Rotwein		
Humagne Rouge Héritage Varone Sion		28.00
Rioja DOC Gavanzita Maetierra Dominum		27.00
Primitivo Itynera Apulien		25.00
Amarone Lunare Valpolicella		35.00
Senza Parole, IGT Salento, <i>amabile</i>		27.00

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine Karaffe Hahnenwasser
zum Preis von Fr. 5.00 je Liter.*

Deklaration von Fleisch, Fleischprodukten und Fisch

Wo immer es möglich ist, berücksichtigen wir Lieferanten und Produkte aus der Region.

Rindsfilet	Schweiz
Rinds-Entrecôte	Schweiz
Pferdefleisch	Kanada
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Hinterschinken	Schweiz
Salami, Chorizo	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Zanderfilet/ Knusperli	Herkunft: Russland Verarbeitet: Schweiz

Anderslautende Produkte sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Schaller, Bösinggen
Grossmetzgerei Mérat, Bern
Früchte und Gemüse: Bieri, Neuenegg
Käse: Käserei Friesenheid - Schmitthen
Milchprodukte: Scana
Brot und Gebäck, Jost Egge Bösinggen
Tiefkühlprodukte: Firma Erwin Aeby Tentlingen
Glacen: Tutto Amore, Bösinggen
Ei und Eierprodukte: Bieri, Neuenegg
Schnaps: Brennerei Marchon, Bösinggen
Willibraun Praliné: Bäckerei Bärtschi, Laupen
Süsse und salzige Brezeln: Priska Baeriswyl, Bösinggen
Trockenwaren: Scana



Swiss Gourmet Poulet

Hochwertiges Fleisch von Schweizer Geflügel aus der Region.

Swiss Gourmet Poulets sind saftig, zart und köstlich im Geschmack. Die Basis dafür wird in der besonders tierfreundlichen Haltung gelegt. Swiss Gourmet Poulet ist zu 100 Prozent ein Schweizer Produkt, alle Prozesse vom Ei bis zum Teller unterliegen strengen Kontrollen.



Premium Seafood

Unsere Zander-Filet wurden nach Schweizer Standards in Russland gezüchtet und in der Schweiz am Neuenburgersee in Chevroux verarbeitet.