



## Speisekarte Stübli

### Vorspeisen – *Entrées* – Starters

**Tomaten, Burrata und Lattichcreme mit Basilikum**

*Tomate, burrata et crème de laitue au basilic*

Tomatoes, burrata and cream of lettuce with basil



18

**Romanesco-Cremesuppe mit Sauerrahm und Speckwürfeli**

*Velouté de romanesco, crème acidulée et lardons*

Romanesco cream soup with sour cream and bacon

15

**Wassermelone mit Feta und Szetschuan-Pfeffer**

*Pastèque, feta et poivre du Szechuan*

Watermelon with feta and Szechuan pepper



14

**Trockenfleischspezialitäten**

*Assiette de viandes séchées*

Dried meat speciality platter



17

28

**Kopfsalat, Schnittlauch und Sonnenblumenkernen**

*Cœur de laitue, ciboulette et graines de tournesol*

Lettuce, chive and sunflower seeds




11

**Mittagskarte und abends im Stübli • Carte de midi et servi le soir au Stübli**  
**Lunch menu and served for dinner in the Stübli**



## Speisekarte Stübli

### Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

<b>Hohrückensteak mit Hausbutter und Bratkartoffeln</b>	43
<i>Entrecôte parisienne beurre maison et pommes sautées</i> Rib eye-steak with home made butter and pan fried potatoes	
<b>Seeländer Stubenküken im Ofen gebacken mit Thymianjus und Ratatouille</b> 	32
<i>Coquelet rôti du Seeland, jus au thym et ratatouille</i> Oven roasted spring chicken from Seeland with thyme jus and ratatouille	
<b>Aquarello Risotto mit Zitrusfrüchten und feinen Saiblingsstreifen</b>	26
<i>Risotto aquarello, agrumes et goujonnettes d'omble</i> Aquarello risotto with citrus and small stripes of char	
<b>Hausgemachter Hotdog mit karamlisierter Zwiebel und Pfefferchips</b>	22
<i>Hot dog maison, oignons caramélisés et chips au poivre</i> Home-made hot dog with caramelized onions and pepper crisps	
<b>Schönegg Cheeseburger (Kalb) mit Portobello und grünem Salat</b>	28
<i>Schönegg Cheeseburger (veau), portobello et salade verte</i> Schönegg Cheeseburger (veal) with portobello and green salad	
<b>Flammkuchen mit Cherrytomaten und Speckwürfeli</b>	20
<i>Flammkuchen aux tomates cherry et lardons</i> Flammkuchen with cherry tomatoes and bacon	
<b>Ohne Speck – Sans lardon – without bacon</b>	18

**Mittagskarte und abends im Stübli • Carte de midi et servi le soir au Stübli**  
**Lunch menu and served for dinner in the Stübli**



## Speisekarte Stübli

### Desserts – Sweets

<b>Hausgemachte Brownies mit Vanilleglace</b> <i>Brownies fait maison avec glace vanille</i> Home-made brownies with vanilla ice cream		12
<b>Crème brûlée mit Tonkabohnen</b> <i>Crème brûlée à la tonka</i> Crème brûlée with tonka beans		8
<b>Erdbeer-Pavlova</b> <i>Pavlova à la fraise</i> Strawberries pavlova		10
<b>Glace oder Sorbet Kugeln nach Wahl pro Kugel</b> <b>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Waldbeere</b> <i>Boule de glace ou sorbet au choix</i> <i>vanille, chocolat, café, fraise, citron, fruits des bois</i> Your choice of ice cream or sorbets Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Wild berries		4.5 pro Kugel
<b>Rahmzuschlag</b> <i>Supplément pour la crème Chantilly</i> Surcharge for whipped cream		1

**Mittagskarte und abends im Stübli • Carte de midi et servi le soir au Stübli**  
**Lunch menu and served for dinner in the Stübli**