
VORSPEISEN

SNACKS TO SHARE

CHARCUTERIE	19
Salsiz „Cervo“ 90gr, Metzgerei HATECKE	
MUSHROOM FRITTERS 5 Stk. (V)	22
frittierte Kräuterseitlinge und Kräutermayo	
HUMMUS & FOCACCIA (V)	19
Hausgemachter Hummus, Sauerteig-Focaccia (Bäckerei Vuaillet)	
MOMOS „CHOUPETTE“ 4 Stk.	24
hausgemachte Momos mit Rindfleisch und Crispy-Chiliöl	
JAHRGANGSSARDINEN	19
Sauerteigbrot	

SOMETHING TO START

BEEFSTEAK TATAR (handgeschnitten)	29 / 48
Schweizer Rindshuft, Schalotten, Kapern und Olivenöl	
TUNA TATAKI	32
Dashi, Pickels, Kräuteröl und Sesam	
JAKOBSMUSCHELN	28
Trevisano und Blutorangen-Vinaigrette	
CAESAR SALAT	19
Grillierter Babylattich, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing	
+ Schweizer Pouletbrust 13	
+ Riesencrevetten 18	
THAI SALAT	21
Grüne Papaya, Kabis, Gurken, Thaibasilikum und Thaidressing	
+ Schweizer Pouletbrust 13	
+ Riesencrevetten 18	
TAGESSUPPE	15

HAUPTGÄNGE

CHOUPETTE SIGNATURES

KALBSHACKBRATEN Trüffel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	45
KALBSKOPFBÄGGLI Kartoffelpüree, glasierte Karotten und Perlzwiebeln	59
SEEZUNGE À LA GRENOBLOISE (THE BEST IN TOWN!) Salzkartoffeln und Spinat	59
FALAFEL (V) Hummus, Joghurt und Kräutersalat	34

SEASONAL MAINS

LAMMKOTELETTEN VOM GRILL Orangen-Kurkumasauce	59
BEEF RIBEYE STEAK VOM GRILL Chimichurri	58
MISTKRATZERLI À L'AMÉRICAIN Café de paris	46
LOUP DE MER VOM GRILL (BUTTERFLY CUT) Aprikosen-Rosmarinmarinade	54
LAUCH-RANDENQUICHE (V) Karamellisierte Nüsse, Feta und Rucola	38

ON THE SIDE

BUTTERNUDELN	
POMMES FRITES	
BULGUR MIT DATTELN UND KRÄUTERN	
KARTOFFELPÜREE	
GRILLIERTER LAUCH MIT BUTTEMILCH UND HASELNUSS	
BLATTSPINAT	

SÜSSES

DESSERTS

COUPE CHOUPETTE Sanddornsorbet, Quitte und Meringue	17
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN Blutorangensorbet	19
MINI TIRAMISU Biscuit, Kahlua und Mascarpone	12
KÄSEAUSSWAHL Fromagerie Preisig	24
GLACÉ hausgemachte Glacé, pro Kugel	5

HERKUNFT/DEKLARATION

Wir richten uns, wenn immer es geht, nach der Saison, verwenden vorwiegend regionale Produkte und arbeiten mit Bauern aus der Umgebung sowie langjährigen Lieferanten zusammen.

Rind, Kalb: Schweiz/ Argentinien, frisch ab Hof / Metzgerei Künzli

Geflügel: Schweiz, Alfred von Escher / Metzgerei Künzli

Lamm: Irland / Australien, Metzgerei Künzli

Schwein: Schweiz, Das Fleisch / Metzgerei Künzli

Loup de Mer: Griechenland, Bianchi

Jakobsmuscheln: Japan, Bianchi

Seezunge: Holland; Bianchi

Brot: Schweiz; Bäckerei Vuaillet