

Speisekarte

Menu

Carte des Mets



SAASER
STUBE
BY NAVIGARE

VORSPEISEN · STARTERS · HORS-D'ŒUVRE

Rindercarpaccio · Grana Padano · Knoblauch · Tomate · Rucola 27 CHF

Beef Carpaccio · Grana Padano · Garlic · Tomato · Rocket
Carpaccio de bœuf · Grana Padano · Ail · Tomate · Roquette

Gemischter Salat · Rohkost · Kirschtomaten · Croûtons  15/ 23 CHF

Mixed Salad · Fresh Vegetables · Cherry Tomatoes · Croutons
Salade composée · Crudités · Tomates cerises · Croûtons

Dressing zur Wahl · Choice of Dressing · Vinaigrette au choix

+ Aprikosen-Thymian-Dressing 

Apricot & Thyme Dressing/ Vinaigrette aux abricots et au thym

+ Italienisches Dressing 

Italian Dressing/ Vinaigrette à l'italienne

Optional dazu · Add on · En supplément

+ gebackenes Hühnchen 10 CHF

+ Crispy fried Chicken
+ Poulet croustillant

+ gebratene Lachswürfel 12 CHF

+ fried salmon cubes
+ Cubes de saumon poêlés

SUPPEN · SOUPS · LES SOUPES

Karotten-Ingwer-Cremesuppe · Schnittlauch · Croûtons  14 CHF

Carrot and ginger cream soup · Chives · Croutons
Velouté de carottes au gingembre · Ciboulette · Croûtons

HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte vom Rind · Rotweinjus · Mediterranes Gemüse 42 CHF

Beef entrecôte · red wine jus · Mediterranean vegetables
Entrecôte de bœuf · Sauce au vin rouge · Légumes méditerranéens

Perlhuhnbrust · Senf-Hollandaise · Wilder Brokkoli · Lauch 36 CHF

Guinea Fowl Breast · Mustard Hollandaise · Wild Broccoli · Leek
Suprême de pintade · Sauce hollandaise à la moutarde · Brocoli sauvage · Poireau

Geschmorte Kalbshaxe · Rotweinjus · Bärlauch · Haselnuss · 39 CHF

Ratatouille-Gemüse · Kapern · Thymian

Braised veal shank · Red wine jus · Wild garlic · Hazelnut · Ratatouille vegetables · Capers · Thyme

Jarret de veau braisé · Sauce au vin rouge · Ail des ours · Noisettes · Légumes à la ratatouille · Câpres · Thym

Lachsfilet · Warme Remouladensauce · Zuckerschoten · 34 CHF

Erbsen-Minz-Püree

Salmon fillet · Warm Remoulade Sauce · Sugar Snap Peas · Pea and Mint Purée
Filet de saumon · Sauce rémoulade chaude · Pois gourmands ·
Purée de petits pois à la menthe

Crispy Chicken Burger · Brioche-Bun · BBQ-Sauce · Speck · Cheddar · 28 CHF

Tomate · Salat

Crispy Chicken Burger · Brioche Bun · BBQ Sauce · Bacon · Cheddar · Tomato · Lettuce
Burger au poulet croustillant · Pain brioché · Sauce barbecue · Lard · Cheddar · Tomate ·
Salade

Swiss Beef Burger · Brioche-Bun · Burgersauce · Cheddar · Zwiebel · 30 CHF

Essiggurke

Swiss Beef Burger · Brioche Bun · Burger Sauce · Cheddar · Onion · pickles
Burger Swiss Beef · Pain brioché · Sauce burger · Cheddar · Oignon · Cornichon

VEGETARISCH · VEGETARIAN · VÉGÉTARIEN

Ravioli mit Steinpilzfüllung · Basilikum-Walnuss-Pesto · Spinat · Pilze 31 CHF

Ravioli filled with porcini mushrooms · Basil and Walnut Pesto · Spinach · Mushrooms
Raviolis farcis aux cèpes · Pesto au basilic et aux noix · Épinards · Champignons

BEILAGEN · SIDES · ACCOMPAGNEMENTS

Risotto 	8 CHF
Risotto/ Risotto	
Gnocchi à la crème 	8 CHF
Gnocchi with cream/ Gnocchi à la crème	
Pommes frites 	7 CHF
French fries / Frites	
Trüffel-Pommes · Grana Padano 	9 CHF
Truffle fries · Grana Padano/ Frites à la truffe · Grana Padano	
Mediterranes Gemüse 	8 CHF
Mediterranean vegetables / Légumes méditerranéens	

NACHSPEISEN · DESSERTS · DESSERTS

Panna Cotta · Erdbeere · Maracuja · Minze	11 CHF
Panna cotta · Strawberry · Passion fruit · Mint Panna cotta · Fraise · Fruit de la passion · Menthe	
Hausgemachte Sorbets – Aprikose/ Birne	4 CHF
Homemade sorbets – Apricot/ Pear Sorbets maison – Abricot/ Poire	
Kugel Eiscreme – Vanille/ Schokolade/Erdbeere/ Karamell	4 CHF
Scoop ice cream – Vanilla/ Chocolate/Strawberry/ Caramel Boule de glace – Vanille/ Chocolat/Fraise/ Caramel	
Rahm · Whipped cream · Chantilly	1 CHF