

Tapas & Vorspeisen

🍷 Grüner Salat an Hausdressing und Brotwürfeli	8.50
🍷 Geräucherter Lachs an Orangensenfsauce	16.00
🍷 Chrüsimüsi Salat mit gebackenem Ei	9.50
🍷 Grüne Erbsensuppe mit Milchschaum	9.50
🍷 Rinds-Carpaccio mit Käsespänen und Zitronenöl	16.00
🍷 Flammierte Chorizowurst mit Apfelchutney	15.00
🍷 Nüsslersalat mit Speck und lauwarmen Honig-Nüssen	16.00
🍷 Sbrinzwürfel , Speckpflaumen und Oliven	10.00
🍷 Steinpilzravioli mit Röstzwiebeln	16.00
🍷 Gemüseterrine mit Sauerrahmsauce	14.50
🍷 Tscheppach`s – Tapasbrett*	pro Pers. 18.00
Wählen Sie pro Tisch 5 Köstlichkeiten aus der Vorspeisenauswahl und wir servieren Ihnen Ihr Tapasbrett.	
*ab 2Personen	

Hauptspeisen

Hausspezialitäten aus unserem Jospes Grill

Das in unsere Küche verwendete Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz ansonsten ist es jeweils mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Tscheppach's Mixed-Grill-Spiess - Rind, Schwein, Poulet	250g	36.00
KREUZ-Grillwurst mit Alpenkräutern Mit Gold ausgezeichnete Schweizer Qualitätswurst Metzgerei „Fischer Langendorf“	180g	23.00
Schweinssteak gefüllt mit Speck und Pflaumen	250g	28.00
Pouletbrust Supreme mit Honig und Popcorn	200g	36.00
Hausgemachter Rinds-Cheeseburger im Brötchen mit Speck	200g	25.00
Pferde-Entrecôte (Irland)	200g	41.00
	300g	48.00
Lamm-Entrecôte mit Baumnusskruste (Neuseeland)	200g	45.00
Norwegisches Lachsfilet	200g	39.00
Riesencrevetten am Spiess grilliert (Indonesien)	200g	43.00

Beilagen nach Wahl:

- 🍷 Kartoffelgratin nach Tscheppach's Art
- 🍷 Trüffel Fries
- 🍷 Pommes Frites
- 🍷 Wirsing Risotto

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ-Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Hausspezialitäten aus unserem Reifeschrank

Swiss Gourmet Grand Cru

Eine sorgfältige Auswahl der besten Fleischstücke, selbstverständlich von Schweizer Tieren, steht am Anfang einer Veredelung, welche Zeit braucht. Geduld braucht es, denn das Abhängen am Knochen und die anschliessende Lagerung auf Fichtenholzregalen in streng kontrollierter Atmosphäre dauert 3 bis 8 Wochen. Der absolute Verzicht auf künstliche Beimpfungen und somit das Vertrauen in die natürliche Flora hebt das "Grand Cru" von ähnlichen Produkten ab.

Swiss Gourmet Kalbskotelett Grand Cru	250g	59.00
Côte de Bœuf Grand Cru für 2 Personen	600g	120.00
Pro 100g mehr		15.00

Swiss Gourmet Beef

Swiss Gourmet Beef wird speziell nach den Qualitätskriterien Zartheit, Saftigkeit und Geschmack selektioniert. Die Tiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen mit besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

Rinds-Entrecôte Swiss Gourmet Beef	200g	52.00
Rinds-Entrecôte Swiss Gourmet Beef	300g	66.00
Rinds-Entrecôte Double für 2 Personen	400g	104.00
Rinds-Filet Swiss Gourmet Beef	200g	59.00
Rinds-Filet Swiss Gourmet Beef	300g	75.00

Canadian Heritage Angus Beef

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus der kanadischen Provinz Alberta. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstliche Hormone auf. Sie leben das ganze Jahr draussen. Die Produzenten legen grossen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit – von der Aufzucht bis zum Transport per Schiff. Das Fleisch ist aussergewöhnlich zart und geschmackvoll.

Rib Eye vom Rind	220g	48.00
Pro 100g mehr		12.00
Thomahawk Steak für 2 Personen ab 800g		120.00
Fragen Sie bitte nach dem Tagesangebot, pro 100g mehr		15.00

Beilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin nach Tschoppach's Art
- Trüffel Fries
- Pommes Frites
- Wirsing Risotto

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Vegetarische Gerichte

Grillierter Vegi Burger im Sesam Brötchen (Beilage nach Wahl)	150g	21.00
Steinpilzravioli mit Röstzwiebeln		29.00
Pastinakenküchlein mit Tomatensalsa		26.00

Vegane Gerichte

Grillierte Aubergine mit Gemüse-Linsen Curry (Beilage nach Wahl)		26.00
---	--	-------

Optional

Zusätzlich zu wunderbarem Fleisch lassen sich kombinieren:

Riesencrevetten vom Grill – Surf & Turf	100g	15.00
Gänseleber in Butter gebraten	50-60g	12.00

Beilagen nach Wahl:

- 🍷 Kartoffelgratin nach Tschoppach's Art
- 🍷 Trüffel Fries
- 🍷 Pommes Frites
- 🍷 Wirsing Risotto

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Desserts

Tscheppach's – Hausdesserts

🍷 Gestürztes Caramelchöpfli mit Rahm	CHF	9.50
🍷 Amarettiparfait mit Rotweinkirschen	CHF	12.50
🍷 Eiscafé frisch gerührt und mit Rahm garniert	CHF	11.00
🍷 Emmentaler Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	CHF	11.50
🍷 Zitronen Tarte mit Zitronensorbet	CHF	12.50
🍷 Dessert-Tapasbrett mit vielen Köstlichkeiten ab 2 Personen	CHF	p.P. 16.50
🍷 Tscheppacher Mümpfeli Kaffee und eine Praline	CHF	5.70
🍷 Bucheggberger Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot	CHF	15.50

Tscheppach's – Coups

🍷 Heissi Liebi Coupe – Vanilleglace-Gugelhopf und heissen Waldbeeren	CHF	12.50
🍷 0815 Coupe Dänemark Vanilleglace-Gugelhopf mit Schokoladensauce	CHF	12.50
🍷 Baileys-Coupe - Vanille-, Schoggi- und Caféglace mit Baileys	CHF	9.50
🍷 Buechibärger-Coupe - Vanille-, Schoggi-, Erdbeerglace und Meringue	CHF	9.50

Tscheppach's – Sorbet

🍷 Zwetschgen - Sorbet mit Vieille Prune	CHF	11.00
🍷 Limonen - Sorbet mit Wodka	CHF	11.00
🍷 Gravensteiner-Apfel - Sorbet mit Calvados	CHF	11.00

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.