



# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St. Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## WILLKOMMEN IM JAKOB.LA BONNE CAVE

Lieber Gast

Wir bieten eine schweizerisch - mediterrane Küche und kreieren unsere Speisen mit saisonalen und möglichst regionalen Produkten. Wir kochen frisch à la minute, mit viel Liebe und Leidenschaft. Das benötigt natürlich auch ein wenig Zeit. Um ihnen diese Wartezeit genussvoll zu überbrücken bieten wir eine grosse, sorgfältig selektierte Auswahl an Weiss- und Rotweinen im Offenausschank, die eine harmonische Begleitung ihrer Speisen sein soll. Gerne informiert sie unser Personal fachkundig über die Auswahl und bringt ihnen auch gerne einen Schluck zur Degustation.

Wir bieten Ihnen perfekte Weine aus den Kellern der SCHULER St. Jakobskellerei mit der Überzeugung das Pendant für Ihr kulinarisches Erlebnis zu präsentieren.

Nun heissen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Stunden.

Zum Wohl und Guten Appetit

Buon appetito

Bon appétit

Enjoy your meal

Ihr Gastgeber

Peter Draxler

und sein Team

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



# SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei

Für jede Stimmung das richtige Glas

## Aperitifs...

Prosecco	SELEZIONE FELLINI 2015 Prosecco Millesimato	7.50
Cava	DON PASCUAL 2015 Cava DO Brut Reserva	7.90
Champagner	MOUTARD Cuvee Royale Brut blanc e noir   France	10.20
Champagner	HENRIET BAZIN Grand Cru Rosè   France	10.90
Kir Royal	Prosecco mit Cassislikör	10.50
Aperol-Spritz	Aperol   Prosecco   Mineralwasser	9.50
Hugo	Holunderblütensirup   Prosecco   Mineralwasser   Limette und Minze	9.50
GinUP-Tonic	Organic Apèro Gin   Apfel- oder Birne-Flavour	14.50
Belsazar Rosè	Vermouth aus roten Beeren mit Tonic	9.50
Gordons Pink	Premium Rosè Gin mit Tonic oder Citro	14.00
Wein (lieblich)	GILLIARD 2018 Porte de Novembre Johannisberg AOC	6.50
G'spritzter	süss   sauer   rosè	7.50
Campari	mit Orangensaft oder Mineralwasser	10.50
San Bitter	auf Eis (ohne Alkohol)	5.00
	mit Orangensaft oder Mineralwasser	+ 3.00
Tomatensaft	Worcestershire-Sauce   Tabasco   Pfeffer   Salz und Zitrone mit Wodka	5.00 + 8.00

## ...und zum inelänge

Champagner-Apéro	2 Glas Champagner inkl. Chäs-Häppli	6 Stk.	29.50
Oliven	Grüne Mammut-Oliven <i>Green olives</i>	120 g	9.50
Parmesan	Grana Padano-Möckli <i>Pieces of „grana padano“ cheese</i>	100 g	9.50
Bruschetta	Tomaten und Basilikum <i>toasted bread with tomatoes and basil</i>	2 Stk.	7.00
Canapè	Lachs auf Toastbrot   garniert mit Zwiebelringen und Kapern <i>Smoked salmon on toasted bread garnished with onions and capers</i>	1 Stk.	11.50
Crevetten	Black Tiger Riesencrevetten gebraten mit Knoblauchöl (mit oder ohne Chili) <i>Black tiger prawns   fried with garlic oil (with or without chili)</i>	4 Stk.	16.00
Plättli-Assorti	Diverse Trockenfleischsorten   Salami und Käse <i>Some dry-cured ham   salami and cheese</i>		29.50
Chäs-Plättli	Hart- und Weichkäse - nach Tagesauswahl von der Käserie Barmettler in Luzern und der Käserie Beeler aus Mellingen <i>Hard- and soft cheese of Switzerland</i>	klein (small) gross (large)	18.50 29.50



**SCHULER**

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Aus dem Suppentopf

Vorspeise  
appetizer

Hauptspeise  
main course

Bündner Gersten - Suppe  
mit Speck

Fr. 12.50

*Typical swiss „Bündner“ cream soup with barley and ham*

Tagessuppe / *Soup of the day*

Fr. 7.50

**Weinempfehlung:**

L'ÉLU CUVÉE BLANCHE 2018, Valais

Weicher Antrunk, gehaltvoll, erfrischende Säure, Pfirsichnote,

Mangonote, floral, Mineralität, feine Salinität

Fr. 7.50

## Knackig und vitaminreich

Salat „La bonne Cave“

Gemischter Saisonsalat | Dressing nach Wahl!

*Mixed seasonal salad; choose your favorit dressing!*

Fr. 9.50

Fr. 15.50

Nüssli - Salat

Nüssli Salat | Speck | Ei | Kürbis-Kernöl

*Corn - salad with ham, egg and pumpkin oil*

Fr. 10.50

**Weinempfehlung:**

SELEZIONE FELLINI Bianco Appassione 2018, Veneto IGT

Weicher Antrunk | angenehme Säure | aromatisch

Steinfrüchte | Röstnoten

dl Fr. 7.00



**SCHULER**

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St. Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Gluschtiges zum Wein

Vorspeise      Hauptspeise  
small            large

### Tatar „Classic“

serviert mit Toast | Butter | Kapern | Zwiebeln | Gewürzgurke  
Wählen Sie selbst ihre Schärfe: Mild | Mittelscharf | Scharf | Sri Lanka scharf

*Beef tatar served with toast and butter, capers, onions and pickled cucumbers*

(70 g)

Fr. 18.50

(140 g)

Fr. 32.50

*Wahlweise mit Calvados, Whiskey oder Cognac*

+ Fr. 4.00

### Tatar „Heidi“

serviert mit Toast | Butter | Kapern | Zwiebeln | Hobelchäs | Gewürze | Gewürzgurke  
Wählen Sie selbst ihre Schärfe: Mild | Mittelscharf | Scharf | Sri Lanka scharf

*Beef tatar served with toast and butter, capers, onions, herbs, swiss cheese and pickled cucumbers*

(70 g)

Fr. 19.50

(140 g)

Fr. 33.50

*Wahlweise mit Calvados, Whiskey oder Cognac*

+ Fr. 4.00

### Tatar mit Maroni und Gin

serviert mit Toast und Butter | Kapern | Maroni | Gewürzgurke | Zwiebeln | Gin

*Beef tatar served with toast and butter, chestnut, gin, capers, onions and pickled cucumbers*

(70 g)

Fr. 20.50

(140 g)

Fr. 35.50

### Weinempfehlung:

BARRIQUERIA CASTAGNA 2015, Ticino DOC  
Intensives Bukett, schwarze Johannisbeere, Brombeere,  
Reife Gerbstoffe ausgewogen und dicht

Fr. 9.90



# SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Gluschtiges zum Wein

### Australian Wagyu - Rump Steak

(Wählen Sie Ihre Wunschgrösse in 50 g Schritten)

dazu Portwein-Pfefferrahmsauce | Pilze | Tagliatelle

*Australian Wagyu Rump Steak with port wine pepper sauce,  
mushrooms and pasta (Choose your weight in steps of 50 grams)*

per 100 g

Fr. 28.50

### Australian Wagyu Beef

*Nebst dem US Wagyu und Original Japanese Wagyu gibt es auch das Australian Wagyu. Das Wort Wagyu bedeutet «japanisches Rind» (Wa = japanisch, Gyu = Rind) und verspricht einen schönen Schmelz wie auch eine intensive Beef-Note. Es gibt mehrere Gebiete in Japan, die sich auf die Zucht dieser Rinder spezialisiert haben und exportieren diese unter anderem auch nach Australien. Ausserhalb Japans ist die «Australian Wagyu Association» der grösste Verband von Wagyu-Produzenten.*

*Die australischen Wagyus werden während 300-400 Tagen durch die Fütterung mit Weizen, Gerste und Hafer gefüttert. «NH Foods Australia» wählt die besten australischen Wagyus aus, um hervorragende Qualität, ausgezeichnete Marmorierung und einen unvergleichlichen Geschmack zu bieten.*

#### Weinempfehlung:

AREON 2017 Vino Tinto de España

dl Fr. 9.90

weicher Antrunk | kräftiger Gehalt | komplex | weiche Gerbstoffe  
Dörrfruchtnoten | schwarze Beerenfrüchte | süssliche Gewürze | Röstaromen

### Poulet Saltimbocca

Fr. 35.50

an Rotwein-Kräuter-Jus | Safran-Gemüse-Risotto

*Chicken „Saltimbocca“, saffron - risotto*

### Rösti

Fr. 24.50

mit Rinds-Geschnetzeltem | Pilz-Rahmsauce

*Swiss „Rösti“ with some sliced beef with mushroom-cream-sauce*

### Rindsgulasch

Fr. 25.50

mit Spätzli

*Beef goulash with spaetzle*

#### Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI Il Governo Nobile Grande 2017

dl Fr. 9.90

weicher Antrunk | kraftvoll | dicht | angenehme Gerbstoffe  
Eichenholz- und Röstaromen | Dörrfrüchte | Pflaume



## SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Pasta

### „Feuer“

mit Poulet | Gemüse | Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl (Scharf!)

*Pasta with chicken, vegetables, garlic, hot peppers and olive oil*

Fr.26.50

### „ Gambas al Aaglio“

mit Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl | Riesencrevetten

*Pasta with Tiger Prawns, garlic, hot peppers, and olive oil*

Fr. 27.50

### Ravioli „Castagne“

im Haselnussteig | Maroni-Ricotta-Füllung | sämige Kirschensauce

*Ravioli stuffed with chestnut and fresh cheese; sweet cherry sauce*

Fr. 25.50

### Äpler Hagronen

mit Apfelmus

*Alpine herder's macaroni with cheese, cream, potatoes and apple puree*

Fr. 24.50

### Weinempfehlung:

CAPE DIAMOND 2016 Pinotage Reserve

Gute Struktur | weiche Gerbstoffe | elegant

Brombeere | Kirschen | Röstaromen

dl Fr. 7.50

(Ravioli aus der Frischpastamanufaktur „Safrä“ Luzern)



## SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Vegetarische Küche

Safran - Gemüse - Risotto  
mit saisonalem Gemüse | Kräutern  
*Saffron-vegetables risotto and herbs*

Fr. 23.50

Linzen - Brokkoli - Curry  
mit Basmatireis  
*Lentil-broccoli-curry with basmati rice*

Fr. 22.50

### Weinempfehlung:

LADY JOSEPHINE`S Shiraz 2017

dl Fr. 6.50

Angenehme Tannine | gut strukturiert | geschmeidig-würzig  
Beerenfrüchte | Cassis | Holundernote | langer Abgang



# SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694

# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St. Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

## Dessert

Schoggi - Kuchen mit Rahm

Glace nach Wahl zusätzlich

*Chocolate-cake, with wipped cream; optionally with ice cream*

+ Fr. 3.50

Fr. 8.50

Zwetschgen - Kuchen

Vanilleglace zusätzlich

Rahm zusätzlich

*Plum cake, optionally with cream or ice cream*

+Fr. 3.50

+Fr. 1.50

Fr. 8.50

Vermicelles mit Rahm

*Chestnut cream with wipped cream*

Fr. 9.50

Coupe Nesselrode

mit Vanille Glace, Meringues und Rahm

*Chestnut cream with wipped cream, ice cream and meringues*

Fr. 12.50

### Weinempfehlung:

Speri Recioto 2013 La Roggia della Valpolicella DOCG Classico 5 cl Fr. 5.50

Weicher süsser Antrunk | aromareich | Dörrfruchtnoten und Eichenholz

weiche Tannine | langer Abgang



# SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694



# jakob.

La Bonne Cave

Eine Weinwirtschaft der Schuler St.Jakobskellerei  
Für jede Stimmung das richtige Glas

Sehr geehrte Gäste

Wir verwenden zum braten Butter und Erdnussöl,  
daher können alle unsere Speisen Spuren von Nüssen enthalten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

#### Herkunft Flesch:

**Rind:** Australien / CH / USA  
**Schwein:** Schweiz  
**Crevetten:** Vietnam

**Kalb:** Schweiz  
**Poulet:** Schweiz  
**Lachs:** Norwegen

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



## SCHULER

ST. JAKOBSKELLEREI 1694