

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

6 €

Eierstich | Wurzelgemüse

Consommé Mimosa

Oeuf / légumes racines

Tagessuppe

6 €

Soupe du jour

Tatar vom Räucherlachs

14 | 21 €

Kartoffelrösti | Zitronencreme

Tartare de saumon

Roesti / crème au citron

Carpaccio vom Rind

15 | 26 €

Basilikum Pesto | Parmesan | Rucola

Carpaccio de boeuf

Pesto au basilic / parmesan / roquette

SALATE

	V/S	H/G
Karamellisierte Ziegenkäse	10 €	17 €
Bunter Blattsalat Geröstete Pinienkerne Getrocknete Tomaten Joghurt Dressing <i>Fromage de chèvre caramélisé</i> <i>Salade mixte / pignons rôtis / tomates séchées</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
Gebratene Maishähnchenbrust	11 €	18 €
Gemischter Blattsalat Zwiebeln Joghurt Dressing <i>Blanc de poulet jaune rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / dressing au yaourt</i>		
Gebratene Rinderfiletstreifen	15 €	23 €
Gemischter Blattsalat Zwiebeln Croutons Joghurt Dressing <i>Emincé de boeuf rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / croûtons</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
Salade Nordique	15 €	20 €
Graved Lachs Gebratene Garnelen Knoblauchtoast Joghurt Dressing <i>Saumon cru mariné / crevettes rôties</i> <i>Toast à l'ail / dressing au yaourt</i>		

UNSERE KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“	16 €
Pommes Frites Salat Escalope viennoise Pommes Frites salade	
Cordon Bleu	19 €
Champignonsobé Pommes Frites Salat Cordon Bleu Sauce crème champignons pommes frites salade	
„Feierstengszalat“	17 €
Bratkartoffeln Gekochtes Ei Salade de boeuf Pommes de terre sautées oeuf cuit	
Königinpastetchen	18 €
Hähnchen Pommes Frites Salat Bouchée à la Reine Poulet pommes frites salade	
Maishähnchen	21 €
Trüffelpuree Gemüse der Saison Blanc de poulet jaune purée à la truffe Légumes de saison	
Assiette Gourmande	29 €
Mini Cordon Bleu Mini Königinpastetchen Graved Lachs Roesti 3 Scampis Gemüsestreifen Rieslingsauce Mini Cordon-Bleu Mini Bouchée à la Reine Saumon cru mariné roesti 3 scampis juliennes de légumes sauce riesling	

<p>Tatar vom Rind</p> <p>Pommes Frites Salat Tartare de boeuf Pommes frites / salade</p>	19 €
<p>Filetstreifen Stroganoff</p> <p>Tagliatelle Gemüse der Saison Emincé de boeuf Stroganoff Tagliatelles / légumes de saison</p>	23 €
<p>Schweinefilet Medaillons</p> <p>Kräuterkruste Jus Kartoffelgratin Gemüse der Saison Medaillons de porc Crouûte d'herbes / jus / gratin dauphinois / légumes de saison</p>	24 €
<p>Rinderfilet</p> <p>Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Gemüse der Saison Filet de boeuf Sauce au poivre & sauce béarnaise / gratin de pommes de terre Légumes de saison</p>	29 €
<p>Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)</p> <p>Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Gemüse der Saison Chateaubriand de boeuf Sauce au poivre & sauce béarnaise / gratin de pommes de terre Légumes de saison Nur auf Vorbestellung – 12 Stunden im Voraus) (Sur demande – 12 h à l'avance)</p>	62 €

VEGETARISCH / VEGAN

Tagliatelle Pomodoro | Parmesan 12 €
Tagliatelle Pomodoro | parmesan

Gemüse-Curry 17 €
Reis | Tofu | Kokos-Limettensud
Légumes au curry
Riz | tofu | jus à la noix de coco et citron vert

Kräuter-Kartoffelstampf 16 €
Gemüse der Saison | Gratiniert mit Cheddar-Käse
Purée de pommes de terre aux herbes
Légumes de saison | gratiné au fromage cheddar

FISCH

Gebratenes Zanderfilet 24 €
Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett
Sandre rôti
Purée de pommes de terre aux herbes / sauce au riesling
Juliennes de légumes

Seeteufel Medaillons 28 €
Orangen-Pinienkernsauce | Kartoffelstampf
Speck | Gemüsestreifen
Médailles de lotte
Sauce à l'orange et aux pignons / purée de pommes de terre
Lard / juliennes de légumes

Knoblauch-Garnelen 16 | 24 €
Gemüsestreifen | Reis
Gambas géantes à l'ail
Juliennes de légumes / riz