

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

9 €

Eierstich | Wurzelgemüse

Consommé Mimosa

Oeuf / légumes racines

Weisse Tomatensuppe | Sahne | Frittiertes Basilikum

9 €

Soupe de tomate blanche / crème / basilic fritt

Tatar vom Räucherlachs

16 €

Kartoffelrösti | Zitronencreme

Tartare de saumon

Roesti / crème au citron

Carpaccio vom Rind

16 €

Basilikum Pesto | Parmesan | Rucola

Carpaccio de boeuf

Pesto au basilic / parmesan / roquette

UNSERE SALATE

Karamellisierte Ziegenkäse

11 € | 19 €

Bunter Blattsalat
Geröstete Pinienkerne | Getrocknete Tomaten
Joghurt Dressing
Fromage de chèvre caramélisé
Salade mixte / pignons rôtis / tomates séchées
Dressing au yaourt

Gebratene Hähnchenstreifen

12 € | 23 €

Gemischter Blattsalat | Zwiebeln
Joghurt Dressing
Emincé de poulet rôti
Salade mixte / oignons / dressing au yaourt

Gebratene Rinderfiletstreifen

14 € | 26 €

Gemischter Blattsalat | Zwiebeln
Croutons | Joghurt Dressing
Emincé de boeuf rôti
Salade mixte / oignons / croûtons
Dressing au yaourt

UNSERE KLASSIKER

Cordon Bleu	24 €
Champignonsoße Pommes Frites Salat Cordon Bleu Sauce crème champignons / pommes frites / salade	
Schnitzel „Wiener Art“	20 €
Pommes Frites Salat Escalope viennoise Pommes Frites / salade	
Königinpastetchen	22 €
Hähnchen Pommes Frites Salat Bouchée à la Reine Poulet / pommes frites / salade	
Kalbsfilet Peter's Farm	38 €
Zitronen-Risotto Jus Mini-Gemüse Filet de veau Peter's Farm Risotto au citron / jus / mini légumes	
Tatar vom Rind	21 €
Pommes Frites Salat Tartare de boeuf Pommes frites / salade	
„Feierstengszalot“	22 €
Bratkartoffeln Gekochtes Ei Salade de boeuf Pommes de terre sautées / oeuf cuit	
Rinderfilet „Auswahl unseres Metzgermeisters“	36 €
Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce Dauphine-Kartoffeln Gemüse der Saison Filet de boeuf „Sélection de notre maître boucher“ Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise Pommes dauphine / légumes de saison	

- Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)** 72 €
 Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce
 Dauphine-Kartoffeln | Gemüse der Saison
Chateaubriand de boeuf
Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise
Pommes dauphine / légumes de saison
 Nur auf Vorbestellung - 12 Stunden im Voraus)
 (Sur demande - 12 h à l'avance)
- Gebrautes Lachsfilet Label Rouge** 28 €
 Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett
Pavé de saumon rôti Label Rouge
Purée de pommes de terre aux herbes / sauce au riesling
Juliennes de légumes
- Gebrautes Steinbuttfilet** 36 €
 Basmatireis | Tomatenragout | Basilikum-Öl
Filet de turbot
Riz Basmati / ragout de tomates / huile au basilic
- Kräuter-Kartoffelstampf**  17 €
 Gemüse der Saison | Gratiniert mit Berdorfer Gouda Käse
Pommes de terre écrasées aux herbes
Légumes de saison / gratinées au fromage gouda de Berdorf
- Linsen-Kichererbsen Dal**  17 €
 Basmatireis | Frittiertes Koriander
Dhal de lentilles et pois chiches
Riz Basmati / coriandre frite

UNSERE DESSERTS

Dame Blanche

vanilleeis mit Schlagsahne
Lauwarmer Schokoladensauce
Glace vanille / chantilly
Sauce tiède au chocolat

9 €

Crème Brûlée

Karamellisierte Vanille Crème
Crème à la vanille caramélisée

9 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen | vanilleeis

Tartelette au chocolat tiède | glace à la vanille

12 €

Mövenpick Eiskarte

Auswahl an Eissorten und Eisbechern
Choix de parfums et de coupes

Alle Gerichte
können auch zum Mitnehmen bestellt werden.

Sollten Allergien vorliegen, bitten wir Sie, sich für jegliche Auskunft an unsere Mitarbeiter zu wenden.

Das Speisenangebot aus unserer Bar-Brasserie „Pompe“ bieten wir auch in unserem
Restaurant „L'Etage“ an.