

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

6 €

Eierstich | Wurzelgemüse

Consommé Mimoso

Oeuf / légumes racines

Weisse Tomatensuppe | Sahne | Frittiertes Basilikum

8 €

Soupe de tomate blanche / crème / basilic fritt

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
Karamellisierter 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 Hähnchenstreifen	11 €	18 €
Gemischter Blattsalat Zwiebeln Joghurt Dressing <i>Emincé de poulet 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 €
Champignonsoße 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	
Assiette Gourmande	29 €
Carpaccio & Tatar vom Rind	
Tatar vom Räucherlachs Gebratene Garnelen	
Gemüsestreifen	
Carpaccio & tartare de boeuf tartare de saumon	
Crevettes rôties juliennes de légumes	
Tatar vom Rind	19 €
Pommes Frites Salat	
Tartare de boeuf	
Pommes frites salade	

Schweinefilet Medaillons

24 €

Kräuterkruste | Jus | Kartoffelgratin | Gemüse der Saison

Medaillons de porc

Croûte d'herbes | jus | gratin dauphinois | légumes de saison

Rinderfilet „Irish Prime“

32 €

Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Filet de boeuf „Irish Prime“

Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre | légumes de saison

Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)

62 €

Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Chateaubriand de boeuf

Sauce au cognac et 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)

VEGETARISCH / VEGAN

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 Berdorfer Gouda

Purée de pommes de terre aux herbes

Légumes de saison | gratiné au gouda de Berdorf

FISCH

Gebratenes Zanderfilet

28 €

Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett

Sandre rôti

Purée de pommes de terre aux herbes | sauce au riesling

Juliennes de légumes

Seeteufel „Land & Meer“

28 €

Kartoffel-Erbсен Püree | Knoblauchbutter Soße

Gemüsestreifen

Médailles de lotte „terre & mer“

Purée de pommes de terre et petits-pois | sauce beurre d'ail

juliennes de légumes

Riesengarnelen

24 €

Reis | Provenzalische Soße | Gemüsestreifen

Gambas géantes

Riz | sauce provençale | juliennes de légumes