



VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe
Eierstich | Wurzelgemüse

Consommé Mimosa
Oeuf | Légumes racines

9 €

Tatar vom Räucherlachs
Kartoffelrösti | Zitronencreme

Tartare de saumon
Roesti | Crème au citron

16 €

Weisse Tomatensuppe | Sahne | Frittierter Basilikum

Soupe de tomate blanche | Crème | Basilic frit

9 €

Carpaccio vom Rind

Basilikum Pesto | Parmesan | Rucola

Carpaccio de bœuf

Pesto au basilic | Parmesan | Roquette

16 €



UNSERE SALATE

Karamellierter Ziegenkäse
Bunter Blattsalat
Geröstete Pinienkerne | Getrocknete Tomaten
Joghurt Dressing

Fromage de chèvre caramélisé
Salade mixte | Pignons rôtis | Tomates séchées
Dressing au yaourt

11 € | 19 €

Gebratene Hähnchenstreifen
Gemischter Blattsalat | Zwiebeln
Joghurt Dressing

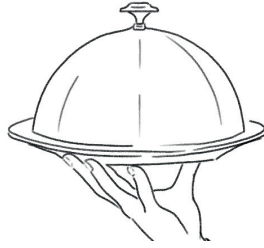
Emincé de poulet rôti
Salade mixte | Oignons | Dressing au yaourt

12 € | 23 €

Gebratene Rinderfiletstreifen
Gemischter Blattsalat | Zwiebeln
Croutons | Joghurt Dressing

Emincé de boeuf rôti
Salade mixte | Oignons | Croûtons
Dressing au yaourt

14 € | 26 €



UNSERE KLASSIKER

Cordon Bleu
Champignonsoße | Pommes Frites | Salat

Cordon Bleu
Sauce crème champignons
Pommes frites | Salade

24 €

Schnitzel “Wiener Art”
Pommes frites | Salat

Escalope viennoise
Pommes frites | Salade

20 €

Königinpastetchen
Hähnchen | Pommes Frites | Salat

Bouchée à la Reine
Poulet | Pommes frites | Salade

22 €

Kalbsfilet Peter’s Farm
Zitronen-Risotto | Jus | Mini-Gemüse

Filet de veau Peter’s Farm
Risotto au citron | Jus | Mini légumes

38 €

Tatar vom Rind
Pommes Frites | Salat

Tartare de boeuf
Pommes frites | Salade

21 €

“Feierstengszalot”
Bratkartoffeln | Gekochtes Ei

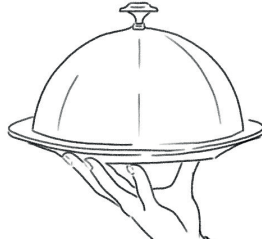
Salade de boeuf
Pommes de terre sautées | Oeuf cuit

22 €

Rinderfilet
“Auswahl unseres Metzgermeisters”
Cognac-Pfefferrahmsoße
& Béarnaisesoße
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

36 €



UNSERE KLASSIKER

Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)
Cognac-Pfefferrahmsoße
& Béarnaisesoße
Dauphine-Kartoffeln | Gemüse der Saison

Châteaubriand 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)

72 €

Gebratenes Lachsfilet Label Rouge
Kräuter-Kartoffelstampf
Rieslingsoße | Gemüsebett

Pavé de saumon rôti Label Rouge
Purée de pommes de terre aux herbes
Sauce au riesling | Juliennes de légumes

28 €

Gebratenes Steinbuttfilet
Basmatireis | Tomatenragout
Basilikum-Öl

Filet de turbot
Riz Basmati | Ragoût de tomates
Huile au basilic

36 €

Kräuter-Kartoffelstampf 
Gemüse der Saison
Gratiniert mit Berdorfer Gouda Käse

Pommes de terre écrasées aux herbes
Légumes de saison
Gratinées au fromage Gouda de Berdorf

17 €

Linsen-Kichererbsen Dal 
Basmatireis | Frittierte Koriander

Dhal de lentilles et pois chiches
Riz Basmati | Coriandre frit

17 €



UNSERE DESSERTS

Dame Blanche
Vanilleeis mit Schlagsahne
Lauwarme Schokoladensoße

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’Etagé” an.