

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

8 €

Eierstich | Wurzelgemüse

Consommé Mimosa

Oeuf / légumes racines

Weisse Tomatensuppe | Sahne | Frittiertes Basilikum

8 €

Soupe de tomate blanche / crème / basilic fritt

Tatar vom Räucherlachs

14 €

Kartoffelrösti | Zitronencreme

Tartare de saumon

Roesti / crème au citron

Carpaccio vom Rind

15 €

Basilikum Pesto | Parmesan | Rucola

Carpaccio de boeuf

Pesto au basilic / parmesan / roquette

UNSERE SALATE

Karamellisierte Ziegenkäse

9 € | 17 €

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

Gebratene Hähnchenstreifen

10 € | 19 €

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

Gebratene Rinderfiletstreifen

12 € | 23 €

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

UNSERE KLASSIKER

Cordon Bleu	23 €
Champignonsoße Pommes Frites Salat Cordon Bleu Sauce crème champignons / pommes frites / salade	
Schnitzel „Wiener Art“	18 €
Pommes Frites Salat Escalope viennoise Pommes Frites / salade	
Königinpastetchen	20 €
Hähnchen Pommes Frites Salat Bouchée à la Reine Poulet / pommes frites / salade	
Wainzossis Kartoffelpüree Senfsoße	17 €
Saucisse au vin purée de pommes de terre Sauce à la moutarde	
Tatar vom Rind	19 €
Pommes Frites Salat Tartare de boeuf Pommes frites / salade	
„Feierstengszalat“	19 €
Bratkartoffeln Gekochtes Ei Salade de boeuf Pommes de terre sautées / oeuf cuit	

- Rinderfilet „Auswahl unseres Metzgermeisters“** 36 €
 Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin
 Gemüse der Saison
Filet de boeuf „Sélection de notre maître boucher“
Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise
Gratin de pommes de terre / légumes de saison
- Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)** 68 €
 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)
- Gebrautes Lachsfilet Label Rouge** 26 €
 Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett
Pavé de saumon rôti Label Rouge
Purée de pommes de terre aux herbes / sauce au riesling
Juliennes de légumes
- Seeteufel „Land & Meer“** 28 €
 Kartoffel-Erbсен Püree | Knoblauchbutter Sobe
 Gartengemüse
Médailles de lotte „terre & mer“
Purée de pommes de terre et petits-pois / sauce beurre d'ail
Légumes du jardin
- Kräuter-Kartoffelstampf**  16 €
 Gemüse der Saison | Gratiniert mit Berdorfer Gouda Käse
Pommes de terre écrasées aux herbes
Légumes de saison / gratinées au fromage gouda de Berdorf
- Chili sin Carne | Reis**  17 €
 Soja-Hackfleisch | Schmand | Kidneybohne | Mais
 Paprika | Petersilie
Chili sin carne / riz
Haché de soja / crème aigre / haricot rouge / maïs
poivron / persil

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 | glaze à la vanille

10 €

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.