



Mittagskarte – 15. - 18.07.2026

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagnée

oder Tagessuppe

ou Soupe de jour

Putenschnitzel natur gebraten mit Kräuterbutter, Bohnen und Pommes frites

Escalope de dinde grillée, Beurre aux fines herbes, haricots verts, frites

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Spaghetti mit frischen Pfifferlingen- 26.-

**Rohschinkenstreifen, Kirschtomaten, Kernen, Knoblauch und Basilikum,
leicht a la creme, Parmesan** aux girolles, jambon cru, tomates cerise, graines, ail,
basilic, légèrement à la crème, parmesan

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken – 21.-

Pfifferling-Tomatenvinaigrette, gebratene Wassermelone, gebackenen

Wachteleier, kleines Salatbouquet Tranches de selle de veau cuisson rose,

Vinaigrette aux girolles et tomates, Melone cuit, œuf cailles sur plat, petits bouquets
de salade

Belegtes Bauernbrot - 17.-

mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Spiegelei kleine

Salatgarnitur Pain à la campagne, Jambon cuit, tomates, gratinées aux fromages,
œuf sur plat, petite garniture de salade

Rindsgeschnetzeltes Mexikanische Art - 25.-

mit roten Zwiebeln, Mais, Chili und roten Bohnen an rassiger dunkler Sauce,

Basmati Reis Emincé De Bouef À La Mexicaine – en sauce à oignons rouges,
mais, piment et haricots rouges noir piquante, Riz Basmati

Alle weiteren Gerichte finden Sie auf unserer à la carte Speisekarte.