



Kalte & Warme Vorspeisen

Winzerschnitte – 10.50

**3 Weißbrotscheiben | Speck | gekochtem Schinken | Schmand |
Bergkäse überbacken**

Croque-Vigneron | lardon | jambon cuit | sauce aigre | gratine au fromage

3erlei Köstlichkeiten - 16.-

**Hausgebeizte Lachsrose auf Kürbis-Kartoffelrösti, Schmand |
Mini- Kürbiscremesüppchen mit karamellisierten Kernen und Kernöl |
Kürbis-Crème brûlée mit Zwetschgenschutney**

Saumon marinée fait maison, Rösti de pommes de terre et potiron |
Mini- Soupe de potiron graines caramélisées, huile vierge de potiron |
Crème brûlée de potiron et Chutney de quechtes

Tatar von gebratenen Riesencrevetten - 20.-

mit geblämmter Mango | Joghurt und Avocadoeis

Tatar de gambas géantes | mangue flambée | yaourt et glace à l'avocat

Vegetarisch

Kürbisrisotto - 25.- V

**mit gebratenen Champignons | Zucchini | Blumenkohl | paniertes
Fenchel | Parmesan** Risotto de potiron | champignons sautés | courgettes
| chou-fleur | fenouil panée | Parmesan

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites klein - 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken) | Knöpfle

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru | Knöpfle
fait maison fait maison

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes - 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen 500-550g | Pommes - 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.