



Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln Foie d'bœuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto | pommes de terre sautée

Wiener Schnitzel (vom Kalb) | Pommes frites - 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites klein - 26.-

‘Cordon Bleu’: 35.-

Gefülltes Kalbsschnitzel (gekochter Schinken, Emmentaler Käse) |

Saisonales Gemüse | Kroketten

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage) |

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} - 4.50

Empfehlungen des Küchenchef

Feiner Rehragout - 36.-

Preiselbeerbirne | Rotkraut und Maronen | Knöpfle

Ragoût de chevreuil | Poire farcie d'airelles rouges |

Choux rouges aux marrons | Knepfle fait maison fait maison

Zanderfilet auf der Haut gebraten | feine Weissweinsauce - 37.-

Kürbispüree | paniertes Fenchel | Kartoffeln von der ‘Hippsten’ Knolle

Filet de Sandre poêlé sur peau | Sauce au vin blanc |

Purée de potiron | fenouil panée | pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen ♥ – 37.-

kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle

Joue de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge |

bouquet des légumes | Knepfle fait maison fait maison

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Gemüse vom Markt | Pommes

Rumpsteak à l'argentine grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux

finest herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

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