



Kalte & Warme Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - 15.00

**Hausgebeizte Lachsrose auf Kürbis-Kartoffelrösti, Schmand |
Mini- Kürbiscremesüppchen mit karamellisierten Kernen und Kernöl |
Bruschette mit Tomaten und Basilikum**

Saumon marinée fait maison, Rösti de pommes de terre et potiron |
Mini- Soupe de potiron graines caramélisées, huile vierge de potiron |
Bruschette italienne à la tomate | ail | basilic | parmesan

Vegetarisch

Kürbisrisotto - 26.- V

**mit gebratenen Pfifferlingen | Zucchini | Blumenkohl | paniertes
Fenchel | Parmesan**

Risotto de potiron | girolles sautées | courgettes | chou-fleur | fenouil panée
| Parmesan

Portion Pfifferlinge in Butter gebraten - 32.- V

mit Schalotten | Knoblauch und Kräutern | Knöpfle Poêlée de girolles
sautées au beurre | échalotes | ail | fines herbes | Knepfle

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 | knepfle
fait maison

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

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

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Geschnetzelte Rinderleber - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

Foie d'boeuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto |
pommes de terre

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