



Kalte & Warme Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - 15.00

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce | Mini-Pfifferlingcremesüppchen | Bruschette mit Tomaten und Basilikum

Saumon marinée fait maison, Sauce moutarde-miel | Mini-Crème aux girolles, chantilly, ciboulettes | Bruschette italienne à la tomate | ail | basilic | parmesan

Pfifferling Crème brûlée - 15.- V

Wassermelonen-Salsa mit roten Zwiebeln | Basilikum | Chili |

Salatbouquet Creme brûlée de girolles | salsa de melon d'eau aux oignons rouges | basilic | piment | Bouquet de salade

Weißer Tomatencremesuppe mit gebratener Gamba - 12.-

Basilikumpesto | geröstetes Baguette Soupe de tomates blanches à la crème | crevette géante sautée | pesto basilic | baguettes grillées

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry - 26.- V

mit Kokosmilch | Paprika | Blumenkohl | Borlotti Bohnen | pikant aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand | Reis

Curry de patate douce | lait de coco | poivron | chou-fleur | haricots Borlotti | épices exotiques | sauce aigre | Riz Basmati

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 ^{C, E} | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites

klein - 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

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

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