



Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} - 21.50

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

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

Wiener Schnitzel ^{C, E} (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

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuter-Pfifferlinge - 39.-

Orangen-Buttersauce | Blattspinat | Kartoffeln

Filet de Sandre grillé | girolles aux fines herbes |

Sauce à l'orange | Épinards | pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen – 36.-

kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle

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

bouquet des légumes | Knepfle fait maison

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder **Kräuterbutter** ^B

Gemüse vom Markt | Pommes

Rumsteak de boeuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines 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.