

Vorspeisen

Feiner **hausgebeizter Lachs** mit **Dillsensauce** und Salatbouquet
'Gravlax de saumon' fait maison, sauce moutarde à l'aneth,
bouquet des salades 13.50

Zwei in Olivenöl gebratene Gambas, Orangerisotto 14.00
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Krustentiersauce
Deux crevettes géantes rôties/huile d'olive/ risotto aux oranges/
tomates/basilic/l'ail/risotto aux oranges/Sauce crustacé

innovativ

Risotto mit gebratenen Pilzen und frischem Gemüse ^{B, F} **V** 19.50*
Risotto/champignons rôties/légumes fraîches

Geschmortes **Lammhäxle an Rosmarinjus** ^{E, F} 24.00
Geschältes Ratatouille, Kartoffeln
Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/ratatouille/pommes de terre

Geschmorte, zarte **Ochsenbäckchen** an kräftiger Rotweinsoße ^{E, F} 26.00
saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Butterspätzle ^{C, E}
Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/spetzli fait maison

Fangfrisches Fischfilet je nach Tagesangebot, natur gebraten 30.00
Balsamico-Rotweinjus, Gemüse-Risotto ^{B, F}
Poisson promotion du marché/sauce aigre/risotto aux légumes/
bouquet des légumes

Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Cassis Sauce, Preiselbeerbirne 34.00
serviert mit **Rotkraut mit Maronen** und **Butterspätzle** ^{C, E}
Selle de Biche rôtie, Sauce Cassis, Poire farcie d'airelles rouges,
choux rouges aux marrons, spetzli fait maison