

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites	14.00
L'escalope de porc panée, frites	klein 12.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	13.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	14.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites	
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln / Foie d'bœuf émince, sauce aigre	13.00
Kalbsrahmgeschnetzeltes 'Zürcher Art' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}	22.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison	
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites	22.00
L'escalope de veau viennoise, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	26.00
Portion Bratensoße ^{E, F} / Rahmsoße ^{B, E, F}	2.00
Rinderfilet 250g , rosa gebraten, Sauce Café de Paris ^{B, E, F} *	34.00
Saisonales Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B	

Leicht und knedelig

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*	
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}	17.50
- magrê de poulet rôti, Sauce Aioli	
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope de porc panée	15.00
Straßburger Wurstsalat* (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot	9.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain	
mit Salaten garniert , Brot ou garnie de salades, pain	11.50

(Weitere sommerliche Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln.)