

Cocktails

- Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda) 6.50
 Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10} 6.50

Tradition

- Rinderfiletwürfel 'Stroganoff' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E} 23.00
 Émincé de filet d'boeuf Strogoff, spetzli fait maison

- * Rumpsteak 230 g, natur gebraten, 28.00
 Kräuterbutter ^B oder Pfeffersoße ^E
 Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes
 Steak de boeuf grillé,
 beurre aux fines herbes ou sauce au poivre,
 bouquet des légumes/frites

trifft Moderne

- GELBES THAI CURRY (rassig/piquante) 18.00*
 Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Kokosmilch,
 Basmatireis (mit mehr Gemüse auch als **V*** oder **VEGAN** möglich)
 Poulet rôti/légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

- Flank Steak mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter ^B, 28.00
 Bohnen im Speckmantel ^{E, 10} und Pommes
 Bavette de Flanchette/ oignons/beurre aux fines herbes/
 haricots verts/frites

*niedere Gartemperatur x längere Garzeit =
 Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**
 mehr Genuss

Übersicht der Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffe
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Säuerungsmittel
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 mit Phosphat

Allergene:

- A Milch & -erzeugnisse
- B Lactose
- C Eier & -erzeugnisse
- D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO₂ angegeben
- E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,
- E Weizen, E1 Roggen, E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel, E5 Kamut
- F Sellerie
- G Krebstiere & -erzeugnisse
- H Fisch & -erzeugnisse
- I Senf & -erzeugnisse
- J Erdnuss & -erzeugnisse
- K Soja & -erzeugnisse

- L Weichtiere
- M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
- N Sesamsamen
- O Lupinen