

Handwerke

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites		16.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	14.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites		15.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites		16.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln / Foie d'boeuf émince, sauce aigre		15.00
Kalbsrahmgeschnetzertes 'Zürcher Art' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}		23.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison		
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites		24.00
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		28.00
Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F}		2.00
Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F}		3.00

Salate der Saison

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*		
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}		17.50
- magrêr de poulet rôti, Sauce Aioli		
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope de porc panée		16.50
Straßburger Wurstsalat * (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot		10.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		
mit Salaten garniert , Brot ou garnie de salades, pain		12.50

(Weitere saisonale Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln.)