



13. – 16.09.2023

## Mittagsmenu/ 22.50

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

Oder

**Pilzcremesuppe**

\*\*\*

**Cordon Bleu vom Schweinerücken  
mit Pommes frites**

oder

**vegetarisch**

**Paniertes Kohlrabi-Schnitzel,  
auf Rahmwirsing, mit Pommes frites**

\*\*\*

**Hausdessert** oder Espresso

Salade mêlée **végétarien**

où

**Crème aux champignons**

\*\*\*

**‘Cordon Bleu’ de porc (farci au  
jambon cuit et fromage), frites**

où

**végétarien**

**Escalope de chou-rave, panée  
sur chou frisée à la crème, frites**

\*\*\*

Dessert fait maison où café

*Empfehlungen*

**Bauernpfanne mit Kartoffeln, Gemüse, Speck, Tomaten und Spiegelei** 15.50

Poêlée Parisienne avec pommes de terre, légumes, lardon, tomates, œuf sur plat

**Gebratenes Lachssteak mit feiner Weissweinsauce, Blattspinat** 26.00

**und Kartoffeln** Steak de saumon grillée, sauce au vin blanc, épinards,  
pommes de terre

**Große Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen** 18.00

Grande assiette de salade mêlée et girolles sautées

**Tafelspitz an Meerrettichsauce, Kartoffeln und Preiselbeeren** 22.00

Pot au feu de bœuf, Sauce au raifort, pommes de terre, airelles rouges

**Maispouardenbrust im Rohschinkenmantel** knusprig gebraten 18.00

mit Gemüserisotto, Balsamicojus Suprême de pintade grillée en manteau  
de jambon cru, Risotto aux légumes, Jus Balsamique

**Spaghetti - mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl** 18.00\*

Parmesan **vegetarisch** – servi avec girolles, cerise de tomate, basilic,  
Huile d'olive, Parmesan **végétarien**