

## Vorspeisen

- 3 kleine Kartoffelpuffer** <sup>C, E</sup> mit **hausgebeiztem Lachs** und **Avocadotatar belegt**, Schmand, **Honig-Senfsauce** 15.00  
 3 galettes de pommes de terre / Saumon marinée fait maison/ tatar d'avocat/ crème aigre / Sauce moutarde-miel
- Wachweiches, in Panko** <sup>C, E</sup> **frittiertes Landei**, frisch mariniertes Kartoffelsalat\* / **Senfeis** / Tatarsauce <sup>C, I</sup> **V** 13.00\*  
 Œuf baveuse panée et frite au panko / salade de pommes de terre fraîche / Glace de moutard / Sauce Tatar
- Gebratene Jakobsmuscheln** auf kleinen Beet aus Blumenkohlpüree, <sup>B</sup> Haselnüssen, gepickelter roter Bete, Grapefruit und Orangen-Karamell 18.00  
 Saint Jaques sur petit lit de purée de chou-fleur/ noisette / betterave marinée / Grapefruit et caramel
- Rindstatar** <sup>C, E, I</sup> – handgeschnitten, klassisch angemacht, geröstetes Baguette 19.00  
 Tartare de bœuf coupé au couteau / marinée façon classique / baguette grillé

## Saisonal

- Hausgemachte Cannelloni mit Blattspinat und Pilzen** gefüllt, auf **Gemüseragout** à la creme und mit Parmesan überbacken <sup>B, C, E</sup> **V** 26.00\*  
 Cannelloni aux epinards et champignons / sur sauce à la crème et légumes / Gratinée au parmesan
- Schweineschnitzel** natur gebraten **'Jäger Art'**, Butterspätzle <sup>C, E</sup> 23.50  
 (Champignonsauce mit Schinken <sup>B, E, F, 10</sup>), L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison
- Feiner Hirschragout mit Preiselbeerbirne** 31.00  
 Rotkraut mit Maronen, Hausgemachte Butterspätzle <sup>C, E</sup>  
 Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges, Choux rouges aux marrons / Spetzli fait maison