



29. Mai - 01. Juni 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Lauchcremesuppe

**Cordon bleu vom Schweineziemer
'Schwarzwälder Art' - mit Rohschinken
und Bergkäse gefüllt, Pommes frites**

oder

vegetarisch

**Spaghetti Pesto – Olivenöl, Pinienkerne,
Pecorino, Knoblauch, Basilikum**

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagne **végétarienne**

où

Potage aux poireaux

**Cordon bleu de porc, farcie au jambon
cru et fromage de montagne**

Pommes frites

où

végétarienne

**Spaghetti Pesto – huile d'olive,
pignons de pin, pecorino, l'ail, basilic**

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

Rigatoni - Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Erbsen und ,Blumenkohl 17.50

an cremiger Tomatensauce Rigatoni – Emince de poulet, courgettes, petit pois,
choux fleur sauce aux tomates à la crème

Rindsschulterbraten, kräftige Sauce, Gemüse und Spätzle 24.-

Rôtie de bœuf braise, Sauce au vin rouge, légumes, Spetzli fait maison

Kalbsgulasch mit Gemüse und Spätzle 21.-

Ragout de veau, légumes, Spetzli fait maison

Schlotzige Käsespätzle – mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln 17.-

Spetzli au fromage de montagne, oignons frits et sautés

Zwei hausgemachte Semmelknödel auf Champignon-Gemüseragout 18.-

à la crème Quenelles de pain sur ragout aux légumes et champignon à la crème

Inklusive 19% Mehrwertsteuer!