



Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber^{E, F} / Balsamico-Portweinjus / Bratkartoffeln 21.50

Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Zwei Panierte Schweineschnitzel^{C, E} / Pommes frites 21.50

L'escalope de porc panée, frites klein 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken^{B, E, F, 10}) / Knöpfle^{C, E} L'escalope
de porc rôti / sauce aux champignons et jambon cru / knepfle fait maison

½ Hähnchen 450-550g Nach Art des Hauses / Pommes frites 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen^B 450-550g / Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel^{C, E} (vom Kalb) / Pommes frites 30.-

L'escalope de veau viennoise, frites klein 26.-

'Cordon Bleu': 35.-

Gefülltes Kalbsschnitzel^{C, E} (gekochter Schinken¹⁰ / Emmentaler Käse),

Saisonales Gemüse^B / Kroketten^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),
Légumes du Marché, croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus)^{E, F} 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème)^{B, E, F} 4.50

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln^{C, E} 23.50

Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

Große Salatvariation 25.-

mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs

mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce

Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée
fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot 13.50

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse), Salade de cervelas à la
strasbourgeoise ou sans fromage (avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade 18.50