



Handwerk

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

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

Argentinisches Rumpsteak 230 g, ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder Kräuterbutter ^B Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | Pommes

Rumpsteak de boeuf grillé 230 g,

Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes

bouquet des légumes | frites

Knusprige Schweinshaxe | Pommes frites - 19.50

Jarret de porc croustillant | frites **mit Brot** | pain - 15.-

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