



Handwerk

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

L'escalope de porc panée | frites klein 19.50

Knusprige Schweinshaxe | Pommes frites - 19.50

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

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

Zwei Wildschwein Bratwürste - 25.-

| Zwiebelsauce | Sauerkraut | Kartoffeln

Deux Saucisse viande sauvage grillées | Sauce aux oignons |
choucroute | Pommes de terre

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

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

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen^B 500-550g | 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

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**