



Handwerk

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

Schweine Spare-Ribs hauseigene BBQ Marinade - 25.-

Curry-Barbecuesauce | Pommes frites

Spare Ribs de porc | Curry-Barbecuesauce fait maison | frites

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

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5|GS 5,4|Rz 0,9)

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche
gereift. Angenehmes Bukett, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut
aus der Rioja Spanien.