



Mittagskarte – 04.-07.02.26

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagnée

oder Kürbiscrèmesuppe

ou Crème aux légumes

Geschmorte Schweinebäckchen Rotkraut und Knöpfle

Jou de porc, cuisson tendre au four, choux rouges, knepfle fait maison

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Hähnchenragout – 22.-

mit Champignons Rahmsauce und mit Bergkäse überbacken, Knöpfle Ragout de poulet aux champignons, sauce à la crème, gratinée au fromage à la compagne, knepfle fait maison

2 Wildbratwürste Zwiebelsauce Sauerkraut Kartoffeln – 20.-

2 Saucisse de sauvage, Sauce au oignons, choucroute, pommes de terre

Tafelspitz Meerrettichsauce, rote Bete Salat, Kartoffeln 26

Pot au feu de bœuf, Sauce au raifort, Salade de Betterave, pommes de terre

Rigatoni an Tomaten-Sahnesauce – 16.-

mit Erbsen und Blumenkohl, überbacken mit Bergkäse

Crèmeuse aux tomates, petit pois, chou-fleur, gratinée au fromage

Matjesfilet 'Hausfrauen Art' - 2 Filets 21.- / 3 Filets 24.-

mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Äpfeln und Sauerrahm, Kartoffeln

Harengs vierges à la ménagère avec oignons, pommes, cornichons, crème aigre, pommes de terre

NEU – ab sofort sind

unsere Gutscheine

auch als PDF online verfügbar ->



Alle weiteren Gerichte finden Sie auf unserer à la carte Speisekarte.