



Mittagskarte – 04. - 07.03.26

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagnée

oder Kürbiscremesuppe

ou Crème de carottes

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites

Cordon bleu de porc (farci au jambon cuit et fromage), frites

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Paniertes Seelachsfilet mit Tatarsauce und Kartoffeln - 22.-

Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre

Saftiges Schweinekotelett mit Kräuterbutter und Pommes frites - 23.-

Côtelettes de porc, beurre aux fines herbes, frites

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat – 20.-

Knepfle fait maison au fromage de montagne, oignons frits, petite salade accompagnée

Hähnchen Tikka Masala – 23.-

Curry-Tomatensauce mit Joghurt, Basmatireis

Poulet émincé, sauce crémeuse aux tomates, curry, marsala – yaourt, riz

Spaghetti nach Schwarzwälder Köhler Art – 18.-

mit Rohschinken, Knoblauch, Eigelb und Sahne

Sauce Crèmeuse aux jambon cru, ail, chantilly et lieur aux jaunes d'œufs

Gebratene Forelle 'Müllerin Art', zerlassene Butter, Kartoffeln - 28.-

La truite meunière, beurre fondue, pommes de terre

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