



Mittagskarte – 18. -21.03.26

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagnée

oder Kürbiscrèmesuppe

ou Crème de potiron

Schweinebraten an kräftiger Sauce, Erbsen und Karotten, Semmelknödel

Rôti de porc, Sauce au vin rouge,

Petit pois et carottes, Quenelles de pommes de terre

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Geschmorte, zarte Schweinebäckchen mit Blumenkohlpuée und Bärlauch-Knöpfe - 24.-

Joue de porc, cuisson au four tendre, purée de chou-fleur, knepfle au l'ail des ours

Winzerschnitzel - 23.-

Schweineschnitzel natur gebraten mit Rohschinken, Zwiebeln, Bergkäse und Schmand überbacken, Pommes frites

Escalope de porc gratinée aux fromages à la montagne, sauce aigre, jambon cru et oignons, frites

Spaghetti all Amatriciana - 18.-

mit Rohschinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili an rassischer Tomatensauce, Parmesan

Sauce aux tomates, épicées, jambon cru, oignons, ail, piment, parmesan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat - 20.-

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

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.