

Empfehlungen des Küchenchef

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten - 39.-

Weißweinsauce ^{B, E, F} | **mediterranes Gemüse** | **Bärlauchkartoffeln**

Filet d'omble chevalier grillé | Sauce au vin blanc |

Légumes méditerranés | pommes de terre aux l'ail des ours

'Osso Buco' - Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe ♥ - 33.-

kräftige Sauce | **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10} | **Bärlauch-Knöpfe** ^{C, E}

Jarret de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle aux l'ail des ours fait maison

Lammhüfte rosa gebraten ♥ - 35.-

mit Rosmarinjus | **mediterranes Gemüse** | **Kartoffelgratin**

Noix d'agneau cuisson rose tendre | Jus au romarin |

Légumes méditerranés | Gratin de pommes de terre

Flank Steak rosa gebraten ♥ - 35.-

mit Bärlauchbutter | **Röstzwiebeln** | **panierte, frittierte Bohnen im**

Speckmantel | **Pommes frites** ^{Bavette – cuisson rose} | **Beurre aux l'ail des ours** | Oignons frits | haricots verts en manteau de jambon cru panée | frites

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak ♥ - 46,-

mit Tomaten-Kräuterkruste überbacken | **Portweinjus** |

Blattspinat | **hausgemachte cremige Nudeln**

Steak de selle de veau cuisson rose tendre |

Gratinée encroute de tomates-fines herbs | Jus au romarin |

Épinards | Pâtes fait maison cremeuse

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} **oder Kräuterbutter** ^B

Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | **Pommes**

Rumsteak de bœuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

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