



Mittagskärtle – 25.-28.03.26 sowie 01.-04.04.2026 (außer Karfreitag)

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagne

oder Tagessuppe

ou Soupe de jour

Cordon Bleu vom Schweinerücken, Pommes frites

Cordon bleu de porc, farcie au jambon cuit et fromage, frites

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Geschmorte, zarte Schweinebäckchen - 24.-

mit Blumenkohlpuée und Bärlauch-Knöpfe

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

Schweinebraten an kräftiger Sauce, Erbsen und Karotten, Semmelknödel - 21.-

Rôtie de porc, Sauce au vin rouge, Petit pois et carottes, Quenelles de pommes de terre

Spaghetti all Amatriciana - 18.-

mit Rohschinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili an rassiger

Tomatensauce, Parmesan

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

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat - 20.-

Knepfle fait maison au fromage à la montagne, oignons frites, petite salade accompagne

Geschmortes Lammhäxle mit Spinat und Kartoffelgratin - 28.-

Souris d'agneau, Epinards, Gratin de pommes de terre

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.