

Handwerk

‘Cordon Bleu’: 35.- Gefülltes Kalbsschnitzel (gekochter Schinken, Emmentaler Käse) | Saisonales Gemüse | Kroketten

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage) |

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} - 4.50

Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 39.-

auf Spargelragout | Hummerbuttersauce | neue Kartoffeln Filet de Sandre grillé | Sauce Nantua | sur ragout d'asperges | pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen – 36.-

kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle

Joue de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge |

bouquet des légumes | Knepfle fait maison

Lammsteakhüfte rosa gebraten ♥ - 35.-

mit Rosmarinjus | mediterranes Gemüse | Kartoffelgratin

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

Légumes méditerranés | Gratin de pommes de terre

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder Kräuterbutter ^B

Gemüse vom Markt | 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!**

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley ‘Reserva’ aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5|GS 5,4|Rz 0,9) 20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.