



Feine, mit liebe zubereitete Suppen

Tagessuppe B, C, E, F Soupe de jour - 7.90

Teller mit feiner **Consommé** F **mit Flädle** aux crêpes en julienne - 9.80

Feines Pfifferlingcremesüppchen - 9.80

mit Sahnehaube | Schnittlauch

Crème aux girolles, chantilly, ciboulettes

Mediterran

Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 20.-

Fischwürfel | 2 gebratenen Riesencrevetten | Tomaten | Kräutern |

Baguette mit Sauce Rouille

Petite soupe de poisson méditerr. légère – cubes de poisson | 2 Gambas géantes grillée | tomates | fines herbes | baguette | Sauce Rouille

Frische, knackige Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* Salade mêlée - 8.80 **V**

Beilagensalat mit Hausdressing* Salade d'accompagnement - 7.50 **V**

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat | Grande salade mêlée |

mit zwei panierten Schweineschnitzeln 23.50

deux escalopes de porc panée

mit argentinischem Rumpsteak | Kräuterbutter - 32.-

Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)

Große Salatvariation 25.-

gebratene Hähnchenbrust | hausgebeizter Lachs

Joghurt-Knoblauchsauce | Honig-Senfsauce

Grande assiette de salade | magret de poulet rôti | saumon marinée

fait à la maison | Sauce au yaourt et l'ail | Sauce au moutarde et miel

Kalte Vorspeisen

Bruschette – 13.50

3 geröstete Weißbrotscheiben | Tomaten |

Knoblauch | Basilikum | Parmesan

Bruschette italienne à la tomate | ail | basilic | parmesan