



Kalte & Warme Vorspeisen

Wachsweiches Landei - 16.- V

paniert und frittiert, auf lauwarmem Pfifferlingsragout |

Senfeis | Tatarsauce | gepickelte Radieschen

Œuf baveuse panée et frite | salade de girolles chaude |

Glace de moutard | Sauce Tatar | Radis

3 Gambas in Olivenöl gebraten - 22.-

im klaren Tomatenfond serviert mit Chili | Knoblauch | geröstetem

Baguette 3 crevettes géantes sautées serve au consommé des tomates

| piment | ail | baguettes grillées

Vegetarisch

Cremiges Risotto mit frischen Kräutern - 27.- V

gebratenen Pfifferlingen | Blumenkohl und Erbsen | paniertem

Fenchel | Parmesan Risotto aux fines herbes et parmesan | girolles

sautées | chou-fleur et petit pois | fenouils panée frits

Portion Pfifferlinge in Butter gebraten - 32.- V

mit Schalotten | Knoblauch und Kräutern | Knöpfle

Poêlée de girolles sautées au beurre | échalotes | ail | fines herbes |

Knepfle

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites

klein - 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru |

knepfle fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

Foie d'boeuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto |

pommes de terre