



½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites - 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen 500-550g | Pommes frites - 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) | Pommes frites - 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites klein - 26.-

‘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 mit Kräuter-Pfifferlinge - 39.-

Orangen-Buttersauce | frischer Blattspinat | Kartoffeln

Filet de Sandre grillé | girolles aux fines herbes |

Sauce à l'orange | épinards | pommes de terre

Rosa gebratenes Kalbskotelette - 44.-

Portweinjus | Pfifferlinge mit Kräutern | Gemüse | Pommes frites

Côtelettes de veau cuisson rose | Jus au porto |

Girolles aux fines herbes | bouquet des légumes | frites

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

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!**