

Zum Aperitif empfehlen wir

€

Glas Baden Crémant Brut 0,1 ltr 5.50
 Sektkellerei-Reinecker, Auggen oder
 als Kir Royal mit Johannisbeerlikör oder
 hausgemachtem Holundersirup

Suppen & Vorspeisen / Les Potages & Les Entrées

Tagessuppe / Soup de jour 4.00

Flädlesuppe / Potage aux crêpes en julienne 4.50

Kleiner Salatteller / Salade mêlée 5.50

½ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, 9.50
 Toast, Butter Filet de truite, raifort á la crème, toast, beurre

Fischgerichte

Matjesfilet¹⁷ ´ Hausfrauen Art´ mit Zwiebeln, Äpfeln, 14.50
 Gewürzgurken^{5 6 18} und Sauerrahm^{10 11}, Kartoffeln mit
 Speck³ Harengs vierges á la ménagère avec oignons,
 pommes, cornichon et crème aigre, pommes de terre avec
 lardons

Zanderfilet¹⁷ natur gebraten 21.50
 mit feiner Weissweinsauce^{10 11}
 auf Blattspinat¹¹ mit Basmati-Reis
 Filet de sandre grillé sur lit d´épinards,
 Sauce au vin blanc accompagné de riz basmati



Frische Forellen

von der Forellenzucht Günther, Schweighof
origine ´élevage de truites´

Schwarzwaldforelle / Truite fraîche de la Forêt Noire

Frische Forelle¹⁷ ´blau´ pochiert 19.50

truite fraîche au bleu´ pochée servie avec beurre fondu,

Frische Forelle¹⁷ ´Müllerin´^{10 11} in der Pfanne gebraten 20.50

truite fraîche ´meunière´ rôtie à la Poêle, beure fondu,

Frische Forelle¹⁷ mit Mandeln^{10 11} in der Pfanne gebraten 21.50

truite fraîche rôtie á la poêle, amandes grillées, beure fondu,

serviert mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und buntem Salatteller*

accompagne de pommes de terre nature et salade mêlée

Hauptgerichte

Leberle sauer* oder geröstet ¹¹ nur mit Brot 8.50
mit Bratkartoffeln¹¹ und buntem Salatteller* 14.80

Foie d´bœuf émincé, sauce aigre ou rôtie au beurre ail
et fines herbes, Pommes de terre sautée, salade mêlée

½ Hähnchen Nach Art des Hauses nur mit Brot 9.50
fein gewürzt mit Pommes frites und buntem Salatteller* 15.50

½ Poulet avec pommes frites, salade mêlée

Wiener Schnitzel^{10 11 12 14}(vom Kalb) mit Pommes frites 23.00
und buntem Salatteller* Kleine Portion 19.50

L'escalope de veau viennoise, pommes frites, salade mêlée

´Cordon Bleu´: Gefülltes Kalbsschnitzel ^{10 11 14} 25.00

(Schinken ^{1 2 4 11},
Emmentaler-Käse^{10 11}),
hausgemachten
Kroketten ^{12 14} und
buntem Salatteller*



L'escalope de veau
farcié (jambon,
fromage), croquettes de pommes de terre, salade mêlée

Rumpsteak natur gebraten (180 g, Frischegewicht)^{nur mit Brot} 16.00

mit Pfefferrahmsauce ^{*10 11} sauce aux poivre oder / ou 24.00

mit Kräuterbutter ¹¹ beurre aux fines herbes 24.00

Pommes frites und buntem Salatteller*

serve avec pommes frites et salade mêlée

Salate der Saison

€

Salatplatte mit verschiedenen Salaten mit
Grand plat de salade et

Französischem ^{4 C, E, F, I, K} und
Italienischem Dressing ^{7 F, I}, ..

- Ei ^C garniert garni d'œuf dur 10.00
- gebratener Hähnchenbrust 16.50
und feiner Aïoli-Sauce servie avec magret de poulet
rôtie, Sauce Aïoli ^{2, 7, A, B, C, F, I, M}
- Hausgebeiztem Graved Lachs mit Dill und 17.00
Feiner Kräutersauce ^{A, B}, geräuchertem
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{2, 7, A, B}
servi avec Gravlax de saumon à l'aneth frais fait maison,
sauce aux fines herbes à la crème et
filet de truite fumé sauce raifort à la crème

Salate der Saison serviert mit

Different salade servi avec

- zwei Panierten Schweineschnitzeln ^{A, B, C, E} 13.50
L'escalope de porc panée
- ½ Hähnchen ^H Fein Gewürzt nach Art des Hauses 15.50
servi avec ½ Poulet recette maison
- feines Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter ^{A, B} 21.00
Rumsteck avec beurre aux fines herbes

Herzhaft und Frisch

Wurstsalat ^{2, 10,14 Phosphat} mit Zwiebeln und Vinaigrette 8.50

Le salade de cervelas, oignons, vinaigrette

mit Salaten* garniert 11.00

et garnie de salades

Straßburger Wurstsalat* ^{2, 10,14 Phosphat} 8.50

(mit Emmentaler-Käsestreifen) mit Zwiebeln und

Vinaigrette Le salade de cervelas à la strasbourgeoise

(avec fromage coupé en julienne), oignons, vinaigrette

mit Salaten* garniert 11.00

et garnie de salades

Ochsenmaulsalat^{1, 6} mit Zwiebeln und Vinaigrette 9.00

Salade de museau de bœuf, oignons, vinaigrette

mit Salaten* garniert 11.50

et garnie de salades

mit Bratkartoffeln 13.50

ou de pommes de terre sautées

Vesperteller mit rohem Schinken^{1 3} und gekochtem 12.00

Schinken^{1 2 4 11} Blutwurst, Leberwurst und

Emmentaler Käse, Butter^{10 11}

Assiette charcuterie et fromage, et

beurre.



Zu allen Gerichten servieren wir frisches Bauernbrot¹⁴.

Pour tout le plat on sert du pain de campagne.