



Menü

Kräutersuppe

Potage aux herbes

Zanderknusperli mit buntem Blattsalat und

Zitronenmayonnaise

Filet de sandre frits, salade et mayonnaise au citron

Dessert Maison

Dessert maison

inkl. Tagessuppe & Dessert

22.00

incl. potage & dessert

Tagesteller / assiette du jour

19.00

Vegi / végi

22.00

inkl. Tagessuppe & Salat

incl. potage & Salade

Saisonsalat *Salade de saison*

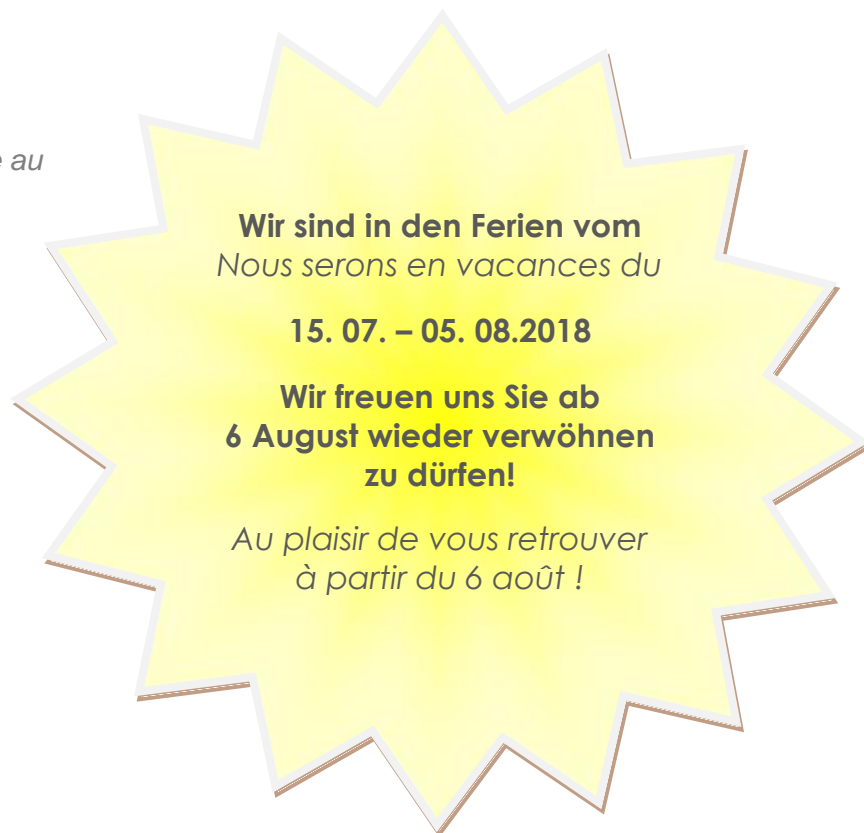
Omelette mit Champignon, Schnittlauch
und Käse

*Omelette aux champignons, ciboulette
et fromage*

Dessert

Heidelbeeren, Vanilleglace, Rahm 5.50

Myrtilles, glace vanille, chantilly



- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Hummersüppchen mit Cognac und Hummerwürfel
<i>Bisque de homard au cognac et croûtons et dès de homard</i> | 24.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Sommersalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'été</i> | 35.00 |
| 3 | Grosser Sommersalat mit Melonen und Tessiner Rohschinken an Balsamico Dressing
<i>Salade d'été, melon, jambon crus du Tessin dressing balsamique</i> | 25.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, scharfer Salami, Oliven und Rucola
<i>Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, salami piquant, olives et roquette</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Glasiertes Kalbsrosenstück an Rotweinsauce und Kartoffelpüree
<i>Faux jarret de veau glacé, sauce au vin rouge et purée de pommes de terre</i> | 32.00 |
| 7 | Cavatelli della Nonna mit Pulpo, Basilikum, Knoblauch und Chili
<i>Cavetelli della Nonna mit Pulpo, basilic, ail, chili</i> | 24.00 |
| 8 | Roastbeef vom Aubrac-Rind mit Pommes Frites und Tatarsauce
<i>Roastbeef de bœuf d'Aubrac, pommes frites, sauce tartare</i> | 33.00 |