



07. - 10. Februar 2024

Mittagsmenu 25.-
(Menu ohne Dessert 22.-)

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

Oder

Karottencremesuppe

**Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit gekochtem Schinken und
Käse, Pommes frites**

oder

vegetarisch

**Kürbis-Risotto mit Gemüse
und paniertem Fenchel, Parmesan**

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagne **végétarien**

où

Crème des carottes

**´Cordon bleu´ de porc (farci au
au jambon cuit et fromage),
frites**

où

végétarien

**Risotto de potiron aux légumes
et fenouil pané, Parmesan**

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

Drei Semmelknödel auf Gemüseragout à la crème

18.-

Trois quenelles de pain aux légumes à la crème

Schweinefilet Sous vide gegart, Estragonsauce, Semmelknödel

23.-

Filet de porc (sous vide basse température), Sauce à l'estragon, quenelles de pain

Kalbsbraten an kräftiger Sauce, Gemüse, Spätzle

19.-

Rôtie de bœuf, Sauce au vin rouge, Légumes, Spetzli fait maison

Gebratene Hähnchenbrust mit rassigem Tomaten-Käseragout

18.-

überbacken, Rotweinsauce, Nudeln Blanc de poulet grille, gratinée aux ragouts des tomates et fromage, Sauce au vin rouge, pâte

Lammgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten an

18.-

Kräftiger Sauce, Kartoffeln Emincé de agneaux aux oignons, l'ail et tomates,
Sauce au vin rouge, pommes de terre