



17. – 20. April 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Karottencremesuppe

´Cordon bleu´ vom Schweineziemer
´Schwarzwälder Art´ gefüllt mit Roh-
schinken und Bergkäse, Pommes
oder

vegetarisch Rösti mit Gemüse
Tomaten und Käse überbacken,
Spiegelei

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagne **végétarien**

où

Potage aux carottes

´Cordon bleu´ de porc, farcie au
jambon cru et fromage de
montagne, frites
où

végétarien Rösti aux legumes,
tomates, gratinee au fromage
et œuf sur plat

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

Bärlauchrisotto mit Bergkäse, gebratenen Pilzen und Gemüse Risotto aux 21.-
l´ail d´ours et fromage de montagne, champignons et légumes sauté

Hähnchenschnitzel Robert – an rassiger Gurken-Senfsauce, 21.-
Bärlauchknöpfe Blanc de poulet grille ´façon Robert´ - sauce piquante aux
cornichons et moutarde, Knepfle à l´ail d´ours

Kalbsgulasch mit Gemüse und Bärlauchknöpfe 21.-
Ragout de veau, légumes sauté, Knepfle à l´ail d´ours

Rinds-Tafelspitz an Meerrettichsauce, Kartoffeln und Preiselbeeren 23.-
Bouilli de bœuf sauce au raifort, pommes de terre, airelles rouges

Spaghetti - Pulpo, Gambas, Schalotten, Chili, Tomaten, Knoblauch 23. -
Fenchel und Basilikum – Spaghetti sautés aux Pulpo, crevettes géantes,
échalotes, chili, tomates, l´ail, fenouils et basilic