



24. – 27. April 2024

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

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Gemüsecremesuppe

**Schweinefiletgeschnetzeltes an
Currysauce, gebratene Banane,
Reisrand**

oder

**vegetarisch Spaghetti – Auberginen,
Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Chili
leichter Tomatensauce, Parmesan**

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagnée **végétarien**

où

Crème aux légumes

**Émincé de filet mignon du porc,
Sauce aux Curry, banane sautée
Riz**

où

**végétarien Spaghetti – Aubergine,
courgettes, tomates, l'ail, piment,
sauce tomate légère, parmesan**

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

Hähnchenschnitzel mit Rohschinken und Raclettekäse überbacken, 19.-
Pommes Blanc de poulet grille, gratinée au jambon cru et fromage, frites

Zwiebelrostbraten mit Schmor- und Röstzwiebeln, Käsespätzle 29.-
Steak de bœuf aux oignons sautée et frite, Spetzli au fromage

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

Spaghetti – Kalbfleischstreifen, Zwiebeln, Kräuter, Champignons 19.-
an leichter Sahnesauce – émince de veau, oignons, fines herbes,
champignons, sauce crémeuse légère

Kabeljau auf der Haut gebraten, Krebsbuttersauce, grüner Spargel 34.-
in zwei Texturen, Kartoffeln Filet de cabillaud poêlé sur peau,
Sauce Nantua, asperges vertes cuit en deux façon, pommes de terre

Hausdessert je nach Wertigkeit 5.50 - 7.-