



05. - 08. Juni 2024

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

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Karottencremesuppe

Zart, geschmorte Schweinebäckchen

an kräftiger Sauce

mit Kartoffelpüree

oder

vegetarisch

Zwei hausgemachte Semmelknödel

auf Champignon-Gemüseragout

a la creme

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagne **végétarienne**

où

Crème des carottes

Joue de porc, tendre et braise

Sauce au vin rouge

Purée de pommes de terre

où

végétarienne

Deux quenelles de pain

sur ragout aux légumes et

champignons à la crème

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

6 gebratene Gambas mit Chili, Knoblauch, Curry und Kirschtomaten, 27.-

Hausgemachte Nudeln und Krebsbuttersauce 6 Gambas sautées aux piment, l'ail, curry, cerises de tomates, pâte fraîche fait maison, sauce Nantua

Rindsschulterbraten, kräftige Sauce, Gemüse und Spätzle 24.-

Rôtie de bœuf braise, Sauce au vin rouge, légumes, Spetzli fait maison

Spargel Cordon bleu – Spargel mit gekochtem Schinken und Käse, 19.-

in Panko paniert und knusprig ausgebacken, Pommes frites

Jambon cuit farcie aux asperges et fromage et pané aux Panko frits, frites

Zwiebelrostbraten mit schlotzigen Käsespätzle-würzigem Bergkäse 29.-

Röstzwiebeln Steak de bœuf aux oignons sautés et frits, spetzli au fromage de montagne

Spaghetti Pesto – Olivenöl, Pinienkerne, Pecorino, Knoblauch, Basilikum 15.-

-huile d'olivé, pignons de pin, Pecorino, l'ail, basilic