



12. - 15. Juni 2024

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

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Gemüsecremesuppe

Rindsschulterbraten

an kräftiger Sauce

Spätzle

oder

vegetarisch

Spaghetti Verdure – mit Auberginen,

Zucchini, Tomaten, Olivenöl,

Parmesan

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème aux légumes

Rôtie de bœuf braisée

Sauce au vin rouge

Spetzli fait maison

où

végétarienne

Spaghetti Verdure - aubergine

gourettes, tomates, huile d'olive,

parmesan

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

Paniertes Seelachsfilet mit Tatarsauce und Kartoffeln 22.-

Filet de lieur noir, Sauce Tatar, pommes de terre

Saltimbocca vom Schweineziemer mit Gemüserisotto 22.-

Saltimbocca de porc, risotto aux légumes

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

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