



24. - 27. Juli 2024

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

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Zuchinicremesuppe

Saltimbocca von der zarten

**Maishähnchenbrust, Rotweinsauce,
Bohnen und Nudeln**

oder

vegetarisch

**Hausgemachte Cannelloni mit Gemüse
gefüllt auf Blattspinat, mit Tomatensauce
und Parmesan überbacken**

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème des courgettes

Saltimbocca magret poulet de maïs

**Sauce au vin rouge, Haricots verts,
Pâte**

où

végétarienne

**Cannelloni fait maison farcie aux
légumes, sur épinards, Sauce aux
tomates, gratinée au parmesan**

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

2 Semmelknödel auf Rahm-Pilzen mit Kräutern

18.-

2 Quenelles de pain sur ragout de champignons à la crème, fines herbes

Tagliata vom Rumpsteak auf Rucolasalat und gehobeltem Parmesan

26.-

Tagliata de Rumpsteak sur salade de roquette et parmesan râpé

Spaghetti nach 'Schwarzwälder Köhler Art' mit Rohschinken, Sahne,

16.-

Parmesan und Eigelb Spaghetti Façon 'Forêt Noir Köhler' avec jambon cru,
crème, parmesan, jaune d'œuf

Streifen von der argentinischen Rinderhüfte mit Paprika, Zwiebeln

23.-

und Tomaten an kräftiger Sauce, Spätzle Lamelle de bœuf,
paprika, oignons, tomates, sauce au vin rouge, Spetzli fait maison