



Mittagskarte vom 27. - 30. November 2024

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

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Selleriecremesuppe

**Paniertes Schweineschnitzel
mit Rosenkohl und Kartoffeln**

oder

vegetarisch

**Thai Curry mit Kichererbsen, Linsen,
und Gemüse, Basmatireis**

Hausdessert

Petite salade accompagne **végétarienne**

où

Creme des celerie

Escalope de porc pané

Chou bruxelles et pommes de terre

où

végétarienne

**Thai Curry – pois chiches, lentilles,
et legumes, Riz Basmati**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Kartoffeln, rote Betesalat, Preiselbeeren 25.-

Pot au feu de bœuf, Sauce au raifort, pommes de terre, salade de betterave rouge,
Airelles rouges

Wildgeschnetzeltes mit Champignons, Rotkraut und Knöpfe 24.-

Émincé de viande sauvage et champignons, choux rouges, knepfle

**Racletteteller – Kartoffeln mit Raclettekäse überbacken, Speck,
Zwiebeln und Essiggurken** 18.-

Assiette de Raclette – Pommes de terre gratinées aux fromages à la montagne,
Lardons, oignons, cornichons

Spaghetti – mit Miesmuscheln, Tomaten, Chili, Knoblauch 18.-

Spaghetti aux moules, tomates, piments, l'ail