

Warme & Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| Sopa de pescados y mariscos | 15.00* |
| Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe | |
| Fischwürfel / gebratener Riesencrevette / Calamaretti / Tomaten / | |
| Kräutern / Baguette mit Bärlauchrouille | |
| <i>Soupe de poisson méditerranée / poisson / crevette géante / Calamaretti / Tomates / fines herbes / baguettes au rouille l'ail des ours</i> | |
| Frühlingssalat – Blattsalate mit hauchdünnem, | 14.00 |
| eingelegtem Orangen-Fenchel / Hüttenkäse mit Bärlauch / | |
| grüner Spargel im Rohschinkenmantel / Kerne / gepickelter | |
| Blumenkohl / Radieschen / Kirschtomaten / gekochtes Wachtelei | |
| <i>Salade des printemps – Salade et fenouil marinée à l'orange / fromage frais à l'ail des ours / asperges vertes au lard cru / tournesol / chou-fleur mariné / radis, tomates cerises et œuf de caille</i> | |
| Potpourri von grünem Spargel / Krebschwänzen / Bärlauch und | 19.00 |
| Linsen mit Frischkäsecreme überbacken / Baguette mit Bärlauchrouille | |
| <i>Potpourri asperges vertes / queue d'écrevisses / gratinée au crème frais aux l'ail des ours et lentilles / baguettes au rouille l'ail des ours</i> | |
| Zwei hausgebeizte Lachsrosen / Schmand / Honig-Senfsauce / | 19.00 |
| kleines Salatbouquet | |
| <i>Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre / Sauce moutarde-miel / petit bouquet de salade</i> | |
| <i>Deftige, traditionelle Küche</i> | |
| Zwei Bärlauch Bratwürste / Zwiebelsauce / Pommes frites | 21.- |
| <i>Deux Saucisse d'ail des ours / Sauce aux oignons / frites</i> | |
| Saftiges Schweinekotelett / Bärlauchbutter / Pommes frites | 24.- |
| <i>Côtelettes de porc grillée / Beurre aux l'ail des ours / frites</i> | |
| Schlotzige Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln V | 18.00* |
| <i>Spetzli / fromage à la campagne / oignons frits</i> | |