



VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.**

**DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,
CIDREDRESSING**

KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50

**FRITTIERTE SARDELLEN AN SAUCE SICILIENNE, GESCHMORTEN
ZWIEBELN, AIOLI UND FRISCHEM SALAT**

15,50

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND TOMATENCONCASSÉ GRATINIERT
ZUCCHINI AN RUCOLASALAT, FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN
OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 12,00

**CARPACCIO VOM KALBSFILET AN MARINIERTEN STEINPILZEN, FEINEN
SALATSPITZEN, PINIENKERNEN UND PARMESAN-BROTCHIP**

€ 16,00

SUPPE – LA SOUPE

**GEMÜSEVELOUTÉ MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND SCHNITTLAUCH**

€ 8,00



NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**PFIFFERLINGS-GNOCCHI MIT PARMESANSAUCE, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN,
SCHMELZZWIEBELN, HAUSGEMACHTEM PESTO UND RUCOLASALAT**

€ 22,00

**VEGAN: AUBERGINE, MIT TOFUBOLOGNESE GEFÜLLT,
AUF OLIVENRISOTTO, PESTO UND RUCOLASALAT**

€ 18,00

FISCHE – LES POISSONS

**STEINBUTT UNTER DER KRÄUTERKRUSTE, AUF ZITRONENRISOTTO,
AN ZUCCHINI-KAROTTEN-FENCHELGEMÜSE UND TOMATEN-FISCHFOND**

29,50

**MUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE AN MEDITERRANEM GEMÜSE
UND POMMES FRITES**

€ 22,00



FLEISCH – LA VIANDE

**LAMMRÜCKEN UNTER DER TOMATENKRUSTE AUF OLIVENPOLENTA UND
MEDITERRANEM GEMÜSE AN THYMIANJUS**

€ 27,50

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT
UND KALT ANGERÜHRTEM PREISELBEEREN**

€ 21,50

**ANGUS HÜFTSTEAK MIT KAROTTEN-ZUCCHINISPAGHETTI, GRATIN
DAUPHINOISE UND ROSMARINJUS**

€ 24,50

**IBERICO-SCHWEINEFILET AUF KARTOFFEL-ÈCRASSÉ UND GRÜNEM
SPARGEL AN BORDEAUXJUS**

€ 26,00



DESSERT – LES DESSERTS

**CRÊPES MIT ORANGENFILETS UND SAUCE SUZETTE
AN BOURBON-VANILLEEIS**

€ 8,50

**WINDBEUTEL, MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND HASELNUSS-NOUGAT-EISCRÈME**

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER AMARENAKIRSCH**

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



3-GANG-MENU

**FRITTIERTE SARDELLEN AN SAUCE SICILIENNE, GESCHMORTEN
ZWIEBELN, AIOLI UND FRISCHEM SALAT**

**ANGUS HÜFTSTEAK MIT KAROTTEN-ZUCCHINISPAGHETTI, GRATIN
DAUPHINOISE UND ROSMARINJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER AMARENAKIRSCHEN**

€ 36,50



4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND TOMATENCONCASSÉ GRATINIERTER
ZUCCHINI AN RUCOLASALAT, FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN
OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**GEMÜSEVELOUTÉ MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND SCHNITTLAUCH**

**PFIFFERLINGS-GNOCCI MIT PARMESANSAUCE, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN,
SCHMELZZWIEBELN, HAUSGEMACHTEM PESTO UND RUCOLASALAT**

**WINDBEUTEL, MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND HASELNUSS-NOUGAT-EISCRÈME**

€ 39,50



5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM KALBSFILET AN MARINIERTEN STEINPILZEN, FEINEN
SALATSPITZEN, PINIENKERNEN UND PARMESAN-BROTCHIP**

**GEMÜSEVELOUTÉ MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND SCHNITTLAUCH**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**MUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE AN MEDITERRANEM GEMÜSE
UND POMMES FRITES**

**CRÊPES MIT ORANGENFILETS UND SAUCE SUZETTE
AN BOURBON-VANILLEEIS**

€ 46,00