



NOVEMBER 2022

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,
CIDREDRESSING**

KLEIN: 7,50/GROSS: 9,50

**TARTINE MIT PULPO, TOMATENCONCASSE, AVOCADO, GESCHMORTEN
ROTEN ZWIEBELN, KRESSE, PARMESANCHIP UND FRISCHEM SALAT**

18,50

**POLLO TONNATO (ZARTES POULARDENBRUSTFILET)
AN THUNFISCHSAUCE, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN, CROSTINI
UND SALAT**

18,50

**ROTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, SAUTIERTEN
TRAUBEN FRISCHEM SALAT UND KANDIERTEN WALNÜSSEN**

16,00

SUPPE – LA SOUPE

**SCHWARZWURZELCREMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

9,50



NOVEMBER 2022

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**MARONENGNOCCHI MIT STEINPILZCREMESAUCE, GEHACKTEN
MARONEN, PREISELBEEREN UND FELDSALAT**

23,00

**VEGAN: PANIERTER BLUMENKOHL UND GEBRATENE ROTE BETE AN
KRÄUTERKARTOFFELPÜREE MIT PESTO, FELDSALAT UND VINAIGRETTE**

21,00

FISCHE – LES POISSONS

**RETOUR DE PECHE (FANG DES TAGES) AUF CURCUMARISOTTO
UND FEINEM GEMÜSE AN TOMATENFISCHFOND**

TAGESPREIS

**AUF DER HAUT GEBRATENES DORADENFILET MIT BUNTEM GEMÜSE
UND PETERSILIENKARTOFFELMOUSSELINE AN ROSMARINJUS**

29,00



NOVEMBER 2022

FLEISCH – LA VIANDE

**CANARD A L'ORANGE VON DER CONFIERTEN ENTENKEULE AUF
CREMIGEN KARTOFFELPÜREE UND GLASIERTEN ROSENKOHL**

29,00

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN (ZWIEBELN
/SPECK), GURKENSALAT UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

26,00

**ROTI DE VEAU (GESCHMORTER KALBSNACKEN) AN GRATIN
DAUPHINOISE, KAROTTEN-KOHLRABIGEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

28,00

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AN KARTOFFELGRATIN, SAUTIERTEM
SPINAT, ROTWEINSCHALOTTEN UND MARSALAJUS**

39,00



NOVEMBER 2022

DESSERT – LES DESSERTS

**TARTE DER WOCHE (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
AN WALNUSSEISCREME, BOURBONVANILLESAHNE
UND GEBRANNTEN MANDELN**

11,50

**CRÈPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS, PISTAZIEN VANILLEEISCREME
UND MANDELSTIFTEN**

9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



NOVEMBER 2022

3-GANG-MENU

**POLLO TONNATO (ZARTES POULARDENBRUSTFILET)
AN THUNFISCHSAUCE, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN, CROSTINI
UND SALAT**

**AUF DER HAUT GEBRATENES DORADENFILET MIT BUNTEM GEMÜSE
UND PETERSILIENKARTOFFELMOUSSELINE AN ROSMARINJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

47,50



NOVEMBER 2022

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**ROTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, SAUTIERTEN
TRAUBEN FRISCHEM SALAT UND KANDIERTEN WALNÜSSEN**

**SCHWARZWURZELCREMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

**MARONENGNOCCHI MIT STEINPILZCREMESAUCE, GEHACKTEN
MARONEN, PREISELBEEREN UND FELDSALAT**

**TARTE DER WOCHE (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
AN WALNUSSEISCREME, BOURBONVANILLESAHNE
UND GEBRANNTEN MANDELN**

49,50



NOVEMBER 2022

5-GANG-MENU

**TARTINE MIT PULPO, TOMATENCONCASSE, AVOCADO, GESCHMORTEN
ROTEN ZWIEBELN, KRESSE, PARMESANCHIP UND FRISCHEM SALAT**

**SCHWARZWURZELCREMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**ROTI DE VEAU (GESCHMORTER KALBSNACKEN) AN GRATIN
DAUPHINOISE, KAROTTEN-KOHLRABIGEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

**CRÈPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS, PISTAZIEN VANILLEEISCREME
UND MANDELSTIFTEN**

59,50