



MÄRZ 2023

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

**CARPACCIO VOM GETRÜFFELTEN KNOLLENSPELLERIE AN FELDSALAT,
PINIENKERNEN, PARMESANCHIP UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

15,00

**3 JAKOBSMUSCHELN AN KRUSTENTIERSAUCE, KNOBLAUCHBROT,
FEINEN SALATSPITZEN UND KRESSE**

19,00

**QUICHE LORRAINE MIT SPECK-ZWIEBELN-LAUCH
AN ZIEGENFRISCHKÄSE, GRÜNEM SPARGEL, RUCOLASALAT, PESTO
UND SONNENBLUMENKERNEN**

15,00

SUPPE – LA SOUPE

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50



MÄRZ 2023

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**TORTELLACCI MIT PAPRIKA-MASCARPONEFÜLLUNG, AN
SAFRANCRÈME, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND
PINIENKERNEN MIT RUCOLASALAT UND PESTO**

23,00

**VEGAN: GESCHMORTER, MARINIERTER BLUMENKOHL
AN KARTOFFEL-KRÄUTER-KNOBLAUCH-MOUSSELINE, FELDSALAT,
PESTO UND KRÄUTERCRÈME**

19,50

FISCHE – LES POISSONS

**ZART GESCHMORTER PULPO IM TOMATENFOND MIT JUNGEM GEMÜSE
UND KRÄUTERKARTOFFELN AN SAUCE ROUILLE UND FRÜHLINGSLAUCH**

36,00

**RETOUR DE PECHE (FANG DES TAGES)
MIT DEN DAZU HARMONISIERENDEN BEILAGEN
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

TAGESPREIS



MÄRZ 2023

FLEISCH – LA VIANDE

**SOUS VIDE GEGARTE LAMMHAXE AUF CRÈMIGER POLENTA,
MARKTFRISCHEM GEMÜSE, SALBEIJUS UND GREMOLATA**

31,00

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

27,50

**COQ AU VIN IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE, AUF PETERSILIEN-
KARTOFFELPÜREE, AN KAROTTEN-CHAMPIGNON-ZWIEBELGEMÜSE
UND GEBRATENEM SPECK**

29,00

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AN GRATIN DAUPHINOISE,
SAUTIERTEM SPINAT UND ROTWEINSCHALOTTEN MIT BORDEAUXJUS**

39,00



MÄRZ 2023

DESSERT – LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

ÉCLAIR MIT PISTAZIENMOUSSE AN BOURBON-VANILLEEIS

10,50

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

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



Fleur de Sel

MÄRZ 2023

3-GANG-MENU

**QUICHE LORRAINE MIT SPECK-ZWIEBELN-LAUCH
AN ZIEGENFRISCHKÄSE, GRÜNEM SPARGEL, RUCOLASALAT, PESTO
UND SONNENBLUMENKERNEN**

**ZART GESCHMORTER PULPO IM TOMATENFOND MIT JUNGEM GEMÜSE
UND KRÄUTERKARTOFFELN AN SAUCE ROUILLE UND FRÜHLINGSLAUCH**

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

47,50



MÄRZ 2023

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**CARPACCIO VOM GETRÜFFELTEN KNOLLENSPELLERIE AN FELDSALAT,
PINIENKERNEN, PARMESANCHIP UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

**TORTELLACCI MIT PAPRIKA-MASCARPONEFÜLLUNG, AN
SAFRANCRÈME, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND
PINIENKERNEN MIT RUCOLASALAT UND PESTO**

ÈCLAIR MIT PISTAZIENMOUSSE AN BOURBON-VANILLEEIS

49,50



Fleur de Sel

JANUAR/FEBRUAR 2023

5-GANG-MENU

**2 JAKOBSMUSCHELN AN KRUSTENTIERSAUCE, KNOBLAUCHBROT,
FEINEN SALATSPITZEN UND KRESSE**

SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**COQ AU VIN IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE, AUF PETERSILIEN-
KARTOFFELPÜREE, AN KAROTTEN-CHAMPIGNON-ZWIEBELGEMÜSE
UND GEBRATENEM SPECK**

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

59,50