



APRIL 2024

## VORSPEISEN – LES ENTRÉES

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

KLEIN: 8,50 €/GROSS: 10,50 €

**CEVICE VOM LACHS MIT PALMHERZEN, FRÜHLINGSLAUCH, PAPRIKA,  
KRÄUTERN UND ROTEN ZWIEBELN, AN FEINEN SALATSPITZEN,  
HAUSGEMACHTEM PESTO, BROTCCHIP UND CONFIIERTER PERINI-TOMATE**

19,00 €

**CARPACCIO VOM RINDERFILET AN BÄRLAUCHPESTO , PINIENKERNEN,  
CHAMPIGNONS, PARMESAN UND RUCOLASALAT**

19,50 €

**MARINIERTER GRÜNER SPARGEL, MIT POCHIERTEM EI,  
SAUCE SIZILIENNE, HAUSGEMACHTEM PESTO  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

15,00 €

## SUPPE – LA SOUPE

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

9,50 €



APRIL 2024

## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES**

### **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**MIT KÄSE UND KRÄUTERN GEFÜLLTE RAVIOLI AN TAGGIASCHEN  
OLIVEN, BÄRLAUCHPESTO, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
ZUCCHINI, PARMESANSAUCE UND RUCOLA SALAT**

24,00 €

#### **VEGAN:**

**FEINER, WEISSER SPARGEL, AN KRÄUTERKARTOFFELN  
MIT BÄRLAUCHPESTO, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
TAGGIASCHEN OLIVEN UND RUCOLA SALAT  
(NICHT VEGAN: WAHLWEISE AUCH MIT SAUCE HOLLANDAISE ERHÄLTlich)**

24,00 €

## **FISCHE – LES POISSONS**

**KABELJAULAIN AUF BÄRLAUCHRISOTTO, SAFRANSAUCE  
UND FEINER GEMÜSEBRUNOISE**

34,00 €

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

TAGESPREIS



APRIL 2024

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**SAFTIGES ENTRECÔTE AUF SCHALOTTENCONFIT, SPECKBOHNEN  
UND KRÄUTERKARTOFFELN AN SAUCE HOLLANDAISE**

38,00 €

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

29,00 €

**ROSA GEBRATENES IBERICO-SCHWEINEFILET  
AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE, PARMESANSPINAT  
UND CONFIERTER PERINI-TOMATE, AN MARSALAJUS**

39,00 €

**KROSS GEBRATENE SCHWARZFEDERHUHNBRUST  
AN CRÉMIGER, HAUSGEMACHTER TAGLIATELLE, KRÄUTERSAITLINGEN,  
SAUTIERTER GEMÜSEBRUNOISE UND BORDEAUXJUS**

32,00 €



APRIL 2024

## DESSERT – LES DESSERTS

**DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

**RHABARBER-VACHERIN MIT JOGHURT, VANILLEEIS, CRUMBLES,  
AMARETTINIS, FRUCHTCOULIS UND MERINGUE**

9,50 €

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

9,50 €

## KÄSE – LE FROMAGE

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

10,50 €



APRIL 2024

## 3-GANG-MENU

**CEVICE VOM LACHS MIT PALMHERZEN, FRÜHLINGSLAUCH, PAPRIKA,  
KRÄUTERN UND ROTEN ZWIEBELN, AN FEINEN SALATSPITZEN,  
HAUSGEMACHTEM PESTO, BROTCRISP UND CONFIIERTER PERINI-TOMATE**

\*\*\*

**ROSA GEBRATENES IBERICO-SCHWEINEFILET  
AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE, PARMESANSPINAT  
UND CONFIIERTER PERINI-TOMATE, AN MARSALLAJUS**

\*\*\*

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

59,50 €



APRIL 2024

## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**MARINIERTER GRÜNER SPARGEL, MIT POCHIERTEM EI,  
SAUCE SIZILIENNE, HAUSGEMACHTEM PESTO  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

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

\*\*\*

**MIT KÄSE UND KRÄUTERN GEFÜLLTE RAVIOLI AN TAGGIASCHEN  
OLIVEN, BÄRLAUCHPESTO, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
ZUCCHINI, PARMESANSAUCE UND RUCOLA SALAT**

\*\*\*

**DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

54,50 €



APRIL 2024

## 5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM RINDERFILET AN BÄRLAUCHPESTO , PINIENKERNEN,  
CHAMPIGNONS, PARMESAN UND RUCOLASALAT**

\*\*\*

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

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT**

\*\*\*

**KABELJAULOIN AUF BÄRLAUCHRISOTTO, SAFRANSAUCE  
UND FEINER GEMÜSEBRUNOISE**

\*\*\*

**RHABARBER-VACHERIN MIT JOGHURT, VANILLEEIS, CRUMBLES,  
AMARETTINIS, FRUCHTCOULIS UND MERINGUE**

72,00 €