

Immer Aktuell – Toujours en vogue

<i>Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce</i>	49.50
<i>Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*</i>	(klein 44.50)
<i>Klassisches Schweins - Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	29.80
<i>Cordon-bleu de porc *</i>	
<i>Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	39.50
<i>Cordon-bleu de veau *</i>	
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert*</i>	(klein 48.50)
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois*</i>	(klein 48.50)
<i>Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis</i>	47.50
<i>Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz</i>	
<i>* Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli</i>	
<i>* Légumes du marché, pommes allumettes ou nouilles au beurre</i>	

Vegetarisch – Végétarien

<i>Spaghetti mit frischen Pilzen</i>	24.50
<i>Spaghetti aux champignons des bois frais</i>	
<i>Herbst Sinfonie</i>	
<i>Butterspätzli, feines Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl</i>	29.50
<i>mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel, Birnen und verschiedene Pilze</i>	
<i>Symphonie automnale</i>	
<i>assiette de spätzli accompagnés de chou rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, poires et variété de champignons frais</i>	