

## *Immer Aktuell – Toujours en vogue*

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

\*\*\*

## *Vegetarisch – Végétarien*

<b><i>Spaghetti mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i></b>	<b>19.50</b>
<i>Spaghetti aux tomates fraîches et basilic</i>	
<b><i>Spaghetti mit frischen Eierschwämmli</i></b>	<b>24.80</b>
<i>Spaghetti aux chanterelles fraîches</i>	
<b><i>Seeländer Gemüsesinfonie mit Waldpilzen</i></b>	<b>29.50</b>
<i>Symphonie de légumes du Seeland accompagnés de champignons des bois</i>	
<b><i>Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis</i></b>	<b>24.80</b>
<i>Curry thai rouge aux crevettes géantes meunières, accompagnés de riz basmati</i>	