

Immer Aktuell – Toujours en vogue

<i>Entrecôte vom Natura-Limousin Rind mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	<i>48.50</i>
<i>Entrecôte du Limousin au beurre aux fines herbes maison</i>	
<i>Entrecôte double vom Natura Limousin Rind mit sämiger Morchelrahmsauce (ab 2 Personen)</i>	<i>49.50</i>
<i>Entrecôte double , sauce aux morilles (à partir de 2 personnes)</i>	
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer</i>	<i>55.50</i>
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert*</i>	
<i>Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis</i>	<i>49.50</i>
<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>	<i>24.50</i>
<i>Spaghetti aux champignons des bois frais</i>	
<i>Sehr pikantes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis</i>	<i>26.50</i>
<i>Curry thai piquant aux légumes, accompagnés de riz basmati</i>	