



S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

Menu Des Alpes

Wintersalat mit Orangen-Vinaigrette
in Randensaft gebeizter Lachs und Nüssen

*Salade d'hiver avec vinaigrette à l'orange
Saumon marinés au jus de betterave et noix*

~~~~~

Kalbssteak mit Morchelsauce  
Pommes-Dauphine und Wintergemüse

*Steak de veau aux morilles  
Pommes Dauphine et légumes d'hiver*

~~~~~

"Biresaasse-Chueche" mit Vanilleglace und Quitten

"Tarte aux vin-cuit", glace vanille et coings

58.50



Salate / Vorspeisen / Suppe ~ Salades / Entrées / Soupe

21	Bunt gemischter Salat ●●● Salade mêlée	10.00
22	Wildterriner, Jägersalat (Speck, Ei, Croutons, Nüsse und sautierte Pilze) ●●●●●● <i>Terrine de gibier, salade du chasseur (lard, œuf, croûtons, noix et champignons sautés)</i>	18.50
23	Chefsalat mit panierten Pouletfiletstreifen ●●●●● <i>Salade du chef avec des lanières de filet du poulet panées</i>	18.50
24	Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Parmesansplitter, Salatgarnitur, Toast und Butter ●●●●●● <i>Tartare de filet de bœuf coupé à la main, parmesan, garniture de salade, toast et beurre</i>	24.00
124	als Hauptgang / plat principal	33.00
	→ Salat-Saucen / Sauces French-Dressing ●●● oder / ou Italian-Dressing ● oder / ou Orangen-Vinaigrette	
25	Randen-Kokos-Suppe ●● Potage coco-betterave	8.50
26	Norwegischer Rauchlachs mit Zwiebeln, Kapern, Meerrettich-Schaum, Toast und Butter ●●●● <i>Saumon fumé norvégien avec oignons, câpres, mousse de raifort, toast et beurre</i>	22.50

Hauptgerichte ~ Plats d'automne

27	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse ●●●●●● <i>Escalope de porc, sauce champignons à la crème, nouilles et légumes</i>	26.50
28	Schweins Cordonbleu mit Buurehamme, Vacherin, Büschelbirne Pommes-Frites und Wintergemüse ●●●●●● <i>Cordon-bleu de porc avec jambon à l'os, vacherin, poire à Botzi, pommes frites et légumes d'hiver</i>	32.50
29	Kalbszunge an Kapern-Limetten-Sauce, Kartoffelstampf und Wintergemüse ●●●● <i>Langue de veau, sauce aux câpres et citron vert, purée de pommes de terre et légumes d'hiver</i>	26.50
30	Blätterteigpastetli mit hausgemachter Sauce (Kalbfleischbrät und Champignons) Pommes-Frites und Wintergemüse ●●●● <i>Vol au vent avec sauce aux champignons et chair de veau, frites et légumes d'hiver</i>	24.50

Fleisch ~ Viande

- 31 Rindsfilet (180 gr), Kräuterbutter, Pommes-Frites und Wintergemüse 46.00
●●●●●
Filet de bœuf (180 gr), beurre aux herbes, pommes frites et légumes d'hiver
- 32 Rinds-Entrecôte (180 gr), Kräuterbuttersauce, Pommes-Frites und Gemüse 38.50
●●●●●
Entrecôte de bœuf (180 gr), sauce au beurre aux herbes, frites et légumes
- 33 Kalbsteak (180 gr), Morchelsauce, Pommes-Frites und Wintergemüse 42.50
●●●●●
Steak de veau (180 gr), sauce aux morilles, pommes frites et légumes d'hiver

Fisch ~ Poisson

- 34 Gebratene Zanderfilets, Limettensauce, Dauphine-Kartoffeln und Winter-Ratatouille 33.50
●●●●●
Filet de sandre meunière, sauce au citron vert, pommes dauphines et ratatouille hivernale
- 35 Eglifilet im Backteig, Pommes-Frites und hausgemachte Tartar-Sauce 28.50
●●●●●
Filet de perche frites, pommes-frites et sauce tartare maison

Vegetarisch ~ Végétarien

- 36 Pastetli, hausgemachte Pilzrahmsauce, Pommes-Frites und Wintergemüse 23.50
●●●●●
Vol-au-vent, sauce à la crème maison aux champignons, pommes-frites et légumes hivernale