

entrées

pâté de campagne avec sa salade verte et ses crudités 9,00 €
Französische Landpastete mit feinem Marktsalat und Rohkost

terrine de foie gras, brioche
Entenleberterrine mit Brioche 15,00 €

petite salade variée avec crudités 3,50 €
kleiner Salat mit Rohkost

vélouté de potirons avec ses raviolis de cêpes 8,00 €
Kürbisschaumsüppchen mit Steinpilzraviolis

escargots maître d'hôtel, la demi douzaine 8,00 €
Schnecken mit feinen Kräutern, das halbe Dutzend

enfants

spatzele a la sauce champignons 6,00 €
Spätzle mit Champignonrahmsauce

nuggets de poulet, légumes variés, pommes frites 7,50 €
Geflügel nuggets mit Gemüse und Pommes Frites

tartes flambées

tarte flambée aux lardons et oignons 8,50 €
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

tarte flambée aux légumes grillés et de pleurottes 8,50 €
Flammkuchen mit gegrillten Gemüse und Austernpilzen

**tarte flambée au bacon et oignons avec rucola
et tomates cerises** 10,50 €
Flammkuchen mit Bacon und Zwiebeln mit Rucola und Kirschtomaten

tarte flambée au chèvre 10,00 €
Flammkuchen mit Ziegenkäse

tarte flambée au saumon et petit poireau 12,00 €
Flammkuchen mit Lachs und Lauchzwiebeln

grillades

mixed grill pour deux personnes, pommes sautées 39,00 €
médallions de bœuf et de porc, côtelettes d'agneau, filets de poulet
marinées aux fines herbes

Grillplatte für zwei Personen mit Bratkartoffeln
Rinder- und Schweinemedallions, Lammkotelettes und
Poullardenbrüstchen in der Kräuterbeize mariniert

filet mignon au lard et à l'ail mariné aux fines herbes
pommes sautées 24,00 €

Schweinefilet mit Speck und Knoblauch gespickt,
in feiner Kräuterbeize mariniert, mit Bratkartoffeln serviert

filet de bœuf Maître d'Hôtel mariné aux fines herbes
pommes sautées 29,00 €

Rinderfilet mit Kräuterbutter in feiner Kräuterbeize mariniert,
mit Bratkartoffeln serviert

quatre côtelettes d'agneau marinées aux herbes de provence
pommes sautées 27,00 €

vier Lammkoteletts mit Kräuterbutter in provenzalischer Kräuterbeize
mariniert, auf Buchenholzfeuer für Sie gebraten und mit Bratkartoffeln
serviert

blanc de poulet mariné aux fines herbes
grillé sur feu de hêtre pommes sautées 17,00 €

Poullardenbrust in feiner Kräuterbeize mariniert, auf Buchenholzfeuer
für Sie gebraten und mit Bratkartoffeln serviert

spécialités

gigot d'agneau grillé à la broche avec ses légumes grillées

pommes romarin 17,00 €

Lammkeule am Rôtisseriespieß für Sie gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüsen

cochon de lait grillé à la broche servi avec ses légumes grillées

pommes romarin 16,00 €

Spanferkel von der Molteni-Rôtisserie mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüsen

petite poêle de médaillons de filet mignon à la crème

aux champignons de Paris 18,00 €

Schweinefiletpfanne mit Champignonrahm, Gemüsen und Spätzle

poissons

dos de cabillaud

sur son sauté de légumes 18,50 €

feines Kablejaufilet auf Gemüsesauté

végétarien

sauté de légumes et de champignons en Papadoum 15,00 €

Sauté von Gemüsen und Pilzen im Papadoum

desserts

café gourmand 8,00 €
Espresso mit kleinen Leckereien

variation de quatre fromages 6,00 €
Variation von viererlei Käse

moelleux au chocolat avec son parfait vanille 9,00 €
warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleparfait

parfait vanille a la sauce chocolat 7,00 €
Vanilleparfait mit Schokoladensauce

parfait vanille aux framboises chaudes 7,00 €
Vanilleparfait mit heißen Himbeeren

Colonel a la Vodka..... 7,00 €
Zitronensorbet mit Vodka

Stroudel aux pommes 6,00 €
Apfelstrudel