

WOCHENHIT VEGETARISCH | HIT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN **22.50**

Spätzlipfanne an Rahm-Käsesauce, mit Gemüse und Röstzwiebeln

Poêlée de spätzli à la sauce au fromage et à la crème, avec légumes et oignons grillés

WOCHENHIT FLEISCH | HIT DE LA SEMAINE VIANDE **23.50**

Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzsauce, dazu Nudeln und Wintergemüse

Escalope de porc du filet à la sauce aux champignons, accompagnée de pâtes et de légumes d'hiver

PASTA | PÂTES **20.50**

Kartoffelgnocchi an rassisger Rindfleisch-Tomatensauce, mit getrockneten Tomaten

Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate relevée au bœuf et aux tomates séchées

FISCH | POISSON **28.50**

"Bacalhau com Todos" Im Ofen gebratener Seelachs an würziger Oliven-Senfkruste, dazu Salzkartoffeln und Gemüse (NA)

« Bacalhau com Todos » Morue rôtie au four avec une croûte épicée à l'olive et à la moutarde, accompagnée de pommes de terre salées et de légumes (AN)

DER CHEF EMPFIEHLT.. | LE CHEF CONSEILLE.. **38.50**

Hirsch Entrecôte an Cassis-Rotweinsauce, dazu Spätzli und Wintergarnitur (D)

Émincé de chevreuil Hubertus à la sauce au vin et à la crème, accompagné de raisins et de champignons, de spätzli et de légumes d'automne (D)

SAISON DESSERT | SAISON DESSERT **10.50**

Kleiner Coup Nesselrode mit Meringues, Rahm und Vanilleglace

Petit Coup-Nesselrode avec meringues, crème et glace à la vanille

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Öffnungszeiten: Mi & Do: 7:00 bis max 21:00 Uhr Fr & Sa: 8:00 bis max 21:00 Uhr So: 8:00 bis 18:00 Uhr