

MITTAGSKARTE | MENU DU JOUR

14. - 17. JULI 2026

UNSERE MITTAGSMENÜS SERVIEREN WIR MIT EINER TAGESSUPPE UND EINEM GEMISCHTEN SAISONSALAT
 TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE SOUPE DU JOUR ET D'UNE SALADE MIXTE DE SAISON

Dienstag – / – Mardi

KALBSBRATWURST Kartoffelsalat Senf ^{SL,SE,M}	23
SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE Salade de pommes de terre Moutarde	
ZUCCHETTI-PICCATA Tomatenspaghetti ^{G,E,M,SL}	21
PICCATA DE COURGETTES Spaghetti à la tomate	

Mittwoch – / – Mercredi

SCHWEINSNIERSTÜCK-STEAK Chimichurri-Sauce junge Kartoffeln ^{SL}	23
STEAK DE FILET DE PORC Sauce chimichurri Pommes de terre nouvelles	
GEBACKENER CAMEMBERT PREISELBEEREN SÜSSKARTOFFELN FRIES ^{G,M,E}	21
CAMEMBERT PANÉ AIRELLES FRITES DE PATATES DOUCES	

Donnerstag – / – Jeudi

SALTIMBOCCA VOM SÄULI Marsalasauce Weissweinrisotto ^{SL,SU,M}	23
SALTIMBOCCA DE PORC Sauce au marsala Risotto au vin blanc	
AUBERGINEN-PARMIGIANA ^{SL,M}	21
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	

Freitag / Vendredi

GEBRATENE POULETBRUST Honig-Senfsauce Jasmin Reis Broccoli ^{SE,SL,M}	23
POITRINE DE POULET POÊLÉE Sauce miel-moutarde Riz au jasmin Brocoli	
GEBRATENE GNOCCHI Cherry Tomaten Zucchini ^{G,M,SL}	21
GNOCCHI POÊLÉS Tomates cerises Courgettes	

Business Lunch FR. 40

Gemischter Blattsalat Salade mêlée
LACHSTATAR Toast Butter ^{F,G,M, NORWEGEN}
Tartare de saumon Toast Beurre
Mascarponecrème mit warmen Waldbeeren ^M
Crème de mascarpone Baies des bois chaudes