

MITTAGSKARTE | MENU DU JOUR  
 2. - 5. JUNI 2026

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

*Dienstag - / - Mardi*

<b>SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN   Safranrisotto   grüne Spargel</b> <sup>SU, SL, M</sup> <b>SALTIMBOCCA DE PORC   Risotto au safran   Asperges vertes</b>	23
<b>GEFÜLLTE AUBERGINE   Feta   Bulgur   Tomaten-Vinaigrette   Rucola</b> <sup>G, M, SU</sup> <b>AUBERGINE FARCIE   Féta   Boulgour   Vinaigrette à la tomate   Roquette</b>	21

*Mittwoch - / - Mercredi*

<b>KNUSPRIGE POULETFLÜGELI   Whiskey-Honig-Marinade   Wedges   Maiskolben</b> <sup>SL</sup> <b>AILES DE POULET CROUSTILLANTES   Marinade whisky-miel   Wedges  </b> <b>Épi de maïs</b>	23
<b>KRÄUTER-RISOTTO   grüne Spargel   Zitronenöl   Parmesan</b> <sup>M, SL, SU</sup> <b>RISOTTO AUX HERBES   Asperges vertes   Huile de citron   Parmesan</b>	21

*Donnerstag - / - Jeudi*

<b>RINDSFLEISCHVÖGEL   Kartoffelpüree   grüne Bohnen</b> <sup>SU, SL, M</sup> <b>PAUPIETTES DE BOEUF   Purée de pommes de terre   Haricots verts</b>	23
<b>ÄLPLERMAGRONEN   Röstzwiebeln   Apfelmus</b> <sup>G, M, SL</sup> <b>MACARONS D'ALPAGE   Oignons frits   Compote de pommes</b>	21

*Freitag / Vendredi*

<b>RINDSGESCHNETZELTES   Cognac-Rahmsauce   Butternudeln</b> <sup>SU, SL, M, G</sup> <b>ÉMINCÉ DE BŒUF   Sauce crème au cognac   Nouilles au beurre</b>	23
<b>HALLOUMI-BURGER   Peperoni-Chutney   Pommes Frites</b> <sup>G, M, SU, SL</sup> <b>BURGER AU HALLOUMI   Chutney de poivrons   Frites</b>	21

*Business Lunch* FR. 40

<b>GRÜNER BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE   SALADE VERTE OU SOUPE DU JOUR</b>
<b>GESCHMORTE RINDSKOPFBÄGGELI   Rotweinjus   Kartoffel-Selleriepüree  </b> <b>Frühlingsgemüse</b> <sup>SL, SU, M</sup>
<b>JOUES DE BŒUF BRAISÉES   Jus au vin rouge   Purée de pommes de terre et céleri  </b> <b>Légumes de printemps</b>
<b>ERDBEER-TIRAMISU   TIRAMISU AUX FRAISES</b> <sup>M, G</sup>