



## SAISONALE SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS SAISONNIÈRES

### VORSPEISEN | ENTRÉES

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Apfel-Selleriesuppe</b> <small>M, SL</small>                           | <b>12.50</b> |
| Velouté de céleri aux pommes                                              |              |
| <b>Nüssler Salat mit Speck und Ei*</b> <small>M, E</small>                | <b>12.00</b> |
| Salade de doucette au lard et aux œufs*                                   |              |
| * ohne Speck   sans lard                                                  | <b>10.00</b> |
| <b>Randen-Carpaccio mit Granatapfelkernen und Chevre</b> <small>M</small> | <b>17.50</b> |
| Carpaccio de betteraves rouges, graines de grenade et chèvre              |              |

### HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Schweinefiletmedaillons an Café de Paris Sauce mit Tagliolini</b> <small>G, E, M</small> | <b>31.50</b> |
| Medaillons de filet de porc, sauce Café de Paris et tagliolini                              |              |
| <b>Gebratenes Kalbsschnitzel mit Birnensauce und Süßkartoffelpüree</b> <small>M</small>     | <b>39.00</b> |
| Escalope de veau poêlée, sauce aux poires et purée de patates douces                        |              |
| <b>Kartoffel-Gnocchi an Champignonrahmsauce mit Blattspinat</b> <small>G, E, M</small>      | <b>26.50</b> |
| Gnocchi de pommes de terre à la sauce crème aux champignons et épinards en branches         |              |

### DESSERT

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Mascarponecrème mit lauwarmen Waldbeeren</b> <small>M</small> | <b>9.80</b>  |
| Crème Mascarpone aux baies sauvages tièdes                       |              |
| <b>Tiramisu</b> <small>M, SU, E</small>                          | <b>10.00</b> |
| Parfait à la cannelle et aux prunes au vin rouge                 |              |

Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Lebensmittel. Die Ausnahmen werden entsprechend deklariert

Nous travaillons principalement avec des denrées alimentaires suisses. Les exceptions sont déclarées en conséquence.

**G:** Glutenhaltig | Contient du gluten **E:** Eier | **Œufs** **M:** Milch | **Lait** **N:** Nüsse | **Noix** **SO:** Soja | **Soja** **SL:** Sellerie | **Céleri** **SE:** Senf++ Erzeugnis | Moutarde + produits dérivés **SM:** Sesamsamen | Graines de sésame **SU:** Sulfite | Silfites **F:** Fische+Erzeugnisse | Poissons + produits dérivés