

La carte des mets

Nos entrées - Die Vorspeisen

<i>Le demi Artichaut à la napolitaine</i> Halbe Artischocke mit Tomaten Sauce	9,-
<i>L'assiette de crudités</i> Gemischter Salat	7,40
<i>Le saumon fumé par nos soins,</i> <i>Hausgemachten Rauchlachs</i>	Entrée : 12,- Plat : 17,-
<i>La terrine faite « maison » accompagnée de crudités</i> <i>Hausgemachteterrine garniert</i>	11,-
<i>Les escargots (la douzaine)</i> <i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	12,- 8,-

Nos poissons - Die Fischgerichte

<i>La friture de sandre avec pommes nature et salade verte</i> <i>Zander Knusperli mit grüner Salat und Salzkartoffeln</i>	23,60
<i>Les carpes frites avec pommes frites et salade verte</i> <i>Fritierte Karpfen garniert</i>	21,-
<i>Les filets de carpes frites avec pommes frites et salade verte</i> <i>Fritierte Karpfen-Filet garniert</i>	22,20
<i>La truite au bleu</i> Die Forelle « blau »	18,-
<i>La truite meunière</i> Die Forelle « Mühlerin »	19,60
<i>La truite aux amandes</i> Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln	21,60

Les truites sont servies avec des pommes nature. (Salade verte en supplément 3,-)

Nos viandes - Die Fleischgerichte

Le faux-filet au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre 22,60

Ou à la sauce aux morilles (suppl. 4,50€)

mit Pfeffersauce oder Kräuter-butter, oder Morchelsauce (suppl. 4,50€)

Le tournedos au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre 27,50

Ou à la sauce aux morilles (suppl. 4,50€)

Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce, oder Morchelsauce (suppl. 4,50€)

Le cordon bleu 22,80

Gefülltes Kalbsschnitzel

Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte

Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert

Nos suggestions du moment

La saucisse de sanglier accompagnée de Pommes rates

et lentilles à la sauce oignon 17,-

Wildschwein Bratwurst mit spatzli, Linsen und Zwiebelsauce

La tête de veau à la vinaigrette servie avec pommes natures et salade verte

Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat 18,-

La Choucroute garnie à l'alsacienne 21,-

Sauerkraut Elsasser Art

Pour nos petits invités, nous vous proposons :

L'escalope panée ou le poisson du jour

accompagné de légumes et de frites

Glace en dessert 9,-