

La carte des mets

Nos entrées - Die Vorspeisen

<i>L'assiette de crudités Gemichter Salat</i>	<i>7,40</i>
<i>Le jambon cru de sanglier, confit d'oignons</i>	<i>11,-</i>
<i>Wildschwein Rohschinken mit Zwiebelconfit</i>	
<i>Le Foie Gras de Canard « fait maison »</i>	
<i>Ente-Leber pastete « Hausgemacht »</i>	<i>14,70</i>
<i>Le feuilleté aux asperges et aux morilles</i>	<i>16,-</i>
<i>Spargeln im Blätterteig mit Morchelnsauce</i>	
<i>Les escargots (la douzaine)</i>	<i>10,80</i>
<i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	<i>8,-</i>

Nos poissons - Die Fischgerichte

<i>Les carpes frites avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen garniert</i>	<i>18,90</i>
<i>Les filets de carpe frite avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen-Filet garniert</i>	<i>20,20</i>
<i>Filets de perche meunière accompagnés d'asperges fraîches</i>	
<i>Egli-filet mit frischen Spargeln</i>	<i>21,-</i>
<i>La truite au bleu Die Forelle « blau »</i>	<i>16,-</i>
<i>La truite meunière Die Forelle « Müllerin »</i>	<i>16,60</i>
<i>La truite aux amandes Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln</i>	<i>17,50</i>

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

La choucroute aux trois poissons 21,50
Drei verschiedene Fische mit Sauerkraut

Nos viandes - Die Fleischgerichte

Le faux-filet maître d'hôtel ou sauce au poivre 19,20
mit Pfeffersauce, Kräuter-butter

Le faux-filet aux morilles 23,50
mit Morchelsauce

Le tournedos maître d'hôtel ou sauce au poivre 26,50
Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce

Le tournedos aux morilles 31,-
Rinds-filet mit Morchelsauce

Le cordon bleu 22,-
Gefülltes Kalbsschnitzel

Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte
Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert

La côte de sanglier servies avec spatzlés à l'ail d'ours 21,-
Widschweincôtelette serviert mit Bachlauchspätzle und Pillsauce

La tête de veau à la vinaigrette servie avec pomme nature et salade verte
Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat 16,80

Pour nos petits invités, nous vous proposons :

L'escalope panée accompagnée de légumes et de frites
ou

Le steak de bœuf accompagné de légumes et de frites
Glace en dessert

7,90