

« La carte des mets »

Nos entrées - Die Vorspeisen

L'assiette de crudités Gemichter Salat 7,40

Le jambon cru de sanglier, confit d'oignons 11,-
Wildschwein Rohschinken mit Zwiebelconfit

Le Foie Gras de Canard « fait maison » 14,70
Ente-Leber pastete « Hausgemacht »

La salade de la Chasse(salade verte, jambon cru de sanglier, foie gras, croutons, œufs)
Grüner salat garniert mit rohschinken und Foie Gras 12,80

Les escargots (la douzaine) 10,80
Schnecken (la demi-douzaine) 8,-

Nos poissons - Die Fischgerichte

Les carpes frites avec pommes frites et salade verte
Fritierte Karpfen garniert 18,90

Les filets de carpe frite avec pommes frites et salade verte
Fritierte Karpfen-Filet garniert 20,20

Filets de perche meunière ou aux amandes, pommes nature, salade verte
Egli-filet Mühlerin art oder mit Mandeln 21,-

La truite au bleu Die Forelle « blau » 16,-

La truite meunière Die Forelle « Müllerin » 16,60

La truite aux amandes Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln 17,50

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

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

Nos viandes - Die Fleischgerichte

Le faux-filet maître d'hôtel ou sauce au poivre 21,-
mit Pfeffersauce, Kräuter-butter

Le faux-filet aux morilles 24,50
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

Nos suggestions du moment

La saucisse de sanglier accompagnée de Spätzlés, lentilles et sauce oignon 17,-
Wildschwein Bratwurst mit spatzli, Linzen und Zwiebelnsauce

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

La Choucroute garnie à l'alsacienne 19,-
Sauerkraut Elsasser Art

Pour nos petits invités,

L'escalope panée ou le steak de bœuf accompagné de légumes et de frites
Glace en dessert 7,90