

CARTE CARNAVAL / FASNACHT 2025

ENTREES / VORSPEISEN

<i>Salade verte, Grüner Salat</i>	9
<i>Salade de crudités, Gemischter Salat</i>	14
<i>Tarte à l'oignon, Zwiebelwähe</i>	9
<i>Tarte au fromage, Käsewähe</i>	9
<i>Soupe de farine, Mehlsuppe</i>	8
<i>Soupe du jour, Tagessuppe</i>	10
<i>Salade vigneronne garnie, Wurst-Käse-Salat garniert</i>	20
<i>Salade de chèvre chaud, Warmer Ziegenkäse auf Salat</i>	15

POISSONS / FISCH

<i>Sandre rôti (EE), sauce vin blanc, Gebratener Zander mit Weissweinsauce</i>	35
<i>Pavé de saumon (SCO), sauce curry, Lachs-Pavé mit Currysauce</i>	32
<i>Moules marinières (NL), Miesmuscheln</i>	28

VIANDES / FLEISCH

<i>Cordon bleu de porc (CH), Cordon bleu vom Schwein</i>	34
<i>Tartare de bœuf (CH) et toasts, Rindstatar mit Toast 120 Grs./ 200 Grs.</i>	29 / 32
<i>Emincé de foie de veau (CH), sauce porto, Kalbsleberli mit Portweinsauce</i>	36
<i>Coq au vin (CH)</i>	34
<i>Entrecôte de bœuf (CH), sauce poivre, Rindsentrecôte mit Pfeffersauce</i>	46
<i>Ravioli aux cèpes et parmesan, Ravioli mit Steinpilzen und Parmesan</i>	32

GARNITURE AU CHOIX / BEILAGE NACH WAHL

<i>Purée de pommes de terre, pommes allumettes, pommes frites, riz, spaetzle, risotto, légumes</i> <i>Kartoffelstock, Streichholzkartoffeln, Pommes frites, Reis, Spätzli, Risotto, Gemüse</i>	
<i>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</i>	4

DESSERTS

<i>Baba au rhum, Baba mit Rum</i>	10
<i>Eclair au caramel beurre salé, Eclair mit gesalzener Karamellbutter</i>	12
<i>Flan au caramel, Karamellköpfl</i>	9
<i>Mille-feuille, Cremeschnitte</i>	12
<i>Ile flottante, Eierförmige Meringue auf Vanillesauce</i>	12

