

Plats de midi

	Petite faim	Faim solide
<i>Bouillon au sherry et légumes</i>	8.80	11.80
Bouillon mit Sherry und Gemüsebrunoise		
<i>Gratin de macaroni façon des Alpes</i>		19.80
Äplermakkaroni		
<i>Filet de plie et saumon poché, sauce au vin blanc et herbes fraîches, ris au curcuma et fenouille</i>		31.80
Goldbutt und Lachsfilet pochiert an Weissweinkräutersauce dazu Kurkumareis und Fenchel		
<i>Rôti de porc au four aux jus de romarin pommes nouvelles et haricots verts aux larde</i>		32.80
Schweinsbraten an Rosmarinjus dazu Bratkartoffeln und Bohnen mit Speck		

Suggestions gourmandes

<i>Crème de potiron</i>	10.80
Kürbiscremesuppe	
<i>Salade de doucette « mimosa »</i>	14.80
Nüsslisalat mit gekochtem Ei	
<i>Raviolis au potiron avec sabayon aux tomates</i>	33.80
Kürbis-Ravioli an Tomatensabayon	
<i>Civet de chevreuil grand-mère, mijoté de choux rouge, poêlée de spaetzles maison</i>	35.80
Rehpfeffer nach Grossmutterart mit hausgemachten Spätzli und Rotkohl	
<i>Escalope de chevreuil rôtie, sauce aux champignons des bois, choux rouge, choux de Bruxelles, poêlée de spaetzles maison</i>	48.80
Rehschnitzel gebraten an Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	

	1 dl	7.5dl
<i>Châteauneuf du Pape 2005</i>	10.80	73.00
Château Beauchene		
	1 dl	7.5 dl
<i>Château Carmes Haut Brion 1996</i>	13.80	98.00
Grand Vin de Graves, Appellation Pessac- Controlée		

Wenn nicht anders erwähnt, beziehen wir unseres Wildfleisch aus Österreich