

Spezialitäten vom Chef

*Les plats traditionals *** our traditional menus*

Kalbschnitzel an einer Zitronensauce 35.50

Escalope de veau à la sauce au citron

Veal escalope with lemon sauce

Pouletschnitzel an einer Basilikumsauce 26.50

Escalope de poulet à la sauce aux basilic

Chicken escalope with basil sauce

Zartes Rindsentrecote mit grüner Pfeffersauce 37.00

Entrecote with green pepper sauce

Kalbsteak an einer feinen Morchelrahmsauce 39.50

Veal steak with morel sauce

Steak de veau à la sauce morilles

Dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln, Pommes Frites,

Kroketten, Nüdeli oder Reis

Choice of boiled potatoes, French fries, croquettes, noodles or rice

Choix des pommes natur, pommes frites, croquettes, nouilles ou riz

In Butter gebratene Kalbsleber 32.50

mit Apfelscheiben und Zwiebelringen

an einer feinen Madeirasauce und Rösti

Foie de veau à la sauce au madère et roesti

Calf's liver with Madaira sauce and roesti