

Les Entrées

Kürbiscremesuppe / Kernöl <i>Pumpkin soup / core oil</i>	5,90
Elsässer Zwiebelsuppe / Käsecroutons <i>Alsacien onion soup / cheese croutons</i>	5,80
Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter gratiniert <i>Six escargots au gratin / Café de Paris butter</i>	8,90
Crème Brûlée von der Entenleber / Zwiebelmarmelade / Brioche <i>Crème brûlée of duck liver / onion marmalade / brioche</i>	8,90
Warmer Ziegenfrischkäse /Schwarzwälder Schinkenmantel/ Apfelchutney <i>Warm goat cheese in Black Forest ham coat / apple chutney</i>	8,90
Pate en Croute / Entenpastete / Cornichons / Salat <i>Pate en Croute / duck pâté / cornichons / salad</i>	9,20

Unsere Rösti-Auswahl

Kross gebratener Rösti mit Raclette-Käse gratiniert und Salat	11,90
- zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken	13,50
<i>Rösti au gratin with Raclette cheese and salad</i>	
<i>-additional with Black Forest ham</i>	
Kross gebratener Rösti mit Spiegeleiern, geröstetem Bacon und Salat	13,50
<i>Rösti with fried eggs, bacon and salad</i>	
Kross gebratener Rösti (Vegan) mit Aubergine, getrockneten Tomaten, Champignons und Rucola	13,50
<i>Rösti "vegan" with eggplant, champignons, sun-dried tomatoes and rocket</i>	
Kross gebratener Röst mit Züricher-Geschnetzeltem, Salat	19,90
<i>Rösti with veal ragout in cream "Zurich Style", salad</i>	
Salades vertes • Gemischte Blattsalate / Mixed Lettuce	5,90
Salade Maison •Große Salatvariation	8,50

Mixed salad, large portion

• mit karamellisiertem Ziegenkäse / gerösteten
Walnüssen

10,9
0

• with caramelized goat cheese / roasted walnuts

Les Spécialités Maison

**Tarte flambée "Spezial" / Merguez / Pepperoni /
Zwiebeln / Harissa / Mozzarella**

12,5
0

Tarte flambée "Special" / Merguez / peperoni / onions / harissa / mozzarella

**Spanferkelhaxe / Schwarzbiersauce / Sauerkraut /
Serviettenknödel**

14,4
0

Crispy knuckle of suckling pig / black beer sauce / sauerkraut/ dumplings

**"Vegetarisch" Spinatknödel / Steinpilze in Rahm /
Wildkräutersalat**

15,5
0

"Vegetarian" Spinach dumplings / chanterelles in cream sauce / herb salad

**Truite au Riesling • Frische Forelle mit Riesling und
Kräutern im eigenen Saft gegart / Dampfkartoffeln /
kleiner Salatteller**

15,8
0

Fresh trout braised in Riesling-wine with herb / potatoes / salad

**Choucroute • Elsässische Spezialität / milchsauer-
vergorenes Kraut**

**Blutwurst/ Knacker/ Kasseler/ Dampfkartoffeln /
Dijonsenf**

15,8
0

*Choucroute / Alsatian specialty / sauerkraut / blood
sausage / smoked sausage / curd pork / steamed
potatoes / mustard*

Rheinischer Sauerbraten / Kohlrabi/ Rösti

18,0
0

Sour Beef / raisins/ kohlrabi / rösti

**Ab 2 Personen: Schweizer Käsefondue / Gruyère / Raclette
/ Emmentaler / Baguette pro Person**

18,8
0

auch als Tomaten-Käsefondue oder Basilikum-Käsefondue

*From 2 persons: Swiss cheese fondue / Gruyère / Raclette
/ Emmentaler p.P*

*also available as tomato cheese fondue or as basil
cheese fondue*

Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel / Pflaumenjus / Rahmwirsing Schupfnudeln <i>"Fried pheasant breast in bacon coat / plum jus / creamed Savoy cabbage / potato noodles"</i>	18,8 0
Barbarie Entenbrust / Apfelrotkohl / Spätzle <i>Barbarie duck breast / apple red cabbage / Spaetzle</i>	20,0 0
Wiener Schnitzel / Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren <i>"Wiener Schnitzel" with potato cucumber salad / cranberries</i>	20,9 0
Black Angus Rumpsteak / Rösti / geschmorter Kürbis <i>Black Angus rump-steak / "Rösti" / chanterelles à La crème</i>	24,5 0

Les Fromages

Plateau de fromages • Ausgesuchte Rohmilchkäse <i>Selection of cheese made of untreated milk</i>	11,50
---	-------

Les Desserts du jour

Gugelhupf glacé Hausgemachter Walnusseis-Gugelhupf / Himbeersauce <i>Home-made ice-cream walnut-„Gugelhupf“ (Alsatian cake) / raspberry sauce</i>	7,8 0
Dessert Überraschung <i>Dessert surprise</i>	12, 50
Crème brûlée / Blaubeerkompott	6,9

Crème brûlée / blue berry compote

Sorbet des fruits rouges 6,5
Sorbet von roten Früchten in Sekt 0
Red fruit sherbet in sparkling wine

Sorbet de Framboise avec Eau de Vie de Fruits Framboise 8,5
Sorbet von Himbeeren mit Himbeergeist 0
Sorbet of raspberries with raspberry brandy

Crêpes Suzettes / Vanilleeis / flambiert mit Orangenlikör
Crêpes Suzettes / vanilla ice-cream / au flambée with 9,5
orange liqueur 0

Warmes Schokoladenküchlein / Vanilleeis 8,8
Warm chocolate cake / vanilla ice-cream 0

"Affogato al caffè " Vanilleeis mit Espresso im Glas 4,5
Vanilla ice-cream with Espresso served in a glas 0

Tarte flambée aux pommes
Hauchdünner Brotteig mit Äpfeln belegt 9,5
und mit Calvados am Tisch flambiert 0
A very thin bread dough garnished with apples, au flambé with calvados

Menü Tarte Flammkuchen nach Wahl

Salades vertes • Gemischte Blattsalate / Mixed Lettuce

**Tarte flambée "Spezial" / Merguez / Pepperoni / Zwiebeln /
 Harissa / Mozzarella**

Tarte flambée "Special" / Merguez / pepperoni / onions / harissa / mozzarella

Mangosorbet / mango sherbet

3 Gänge • 3 courses 19,90

Menü Vegetarisch/ Vegetarian

Karamellisierter Ziegenkäse / Apfelchutney

Caramelized goat cheese / apple chutney

**"Vegetarisch" Spinatknödel / Steinpilze in Rahm /
 Wildkräutersalat**

"Vegetarian" Spinach dumplings / chanterelles in cream sauce / herb salad

Sorbet des fruits rouges • Sorbet von roten Früchten in Sekt

Red fruit sherbet in sparkling Riesling

3 Gänge • 3 courses 27,90

Rösti Menü

Vegetarische Zwiebelsuppe / Crouton
Vegetarian onion soup / crouton

Kross gebratener Rösti mit Züricher- Geschnetzeltem
Rösti with veal ragout in cream "Zurich Style"

Himbeersorbet im Glas / *Raspberry Sherbet*

3 Gänge • 3 courses 28,50

Menü Entenbrust

Kürbiscremesuppe / Kernöl
Pumpkin soup soup / core oil

Barbarie Entenbrust / Apfelrotkohl / Spätzle
Barbarie duck breast / apple red cabbage / Spaetzle

Crêpes Suzettes / Vanilleeis / flambiert mit Orangenlikör
*Crêpes Suzettes / vanilla ice-cream / au flambée with
orange liqueur*

3 Gänge /3 courses 34,50 Euro

Menü Forelle / Trout

Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter gratiniert
Six escargots au gratin / Café de Paris butter

Forelle mit Riesling und Kräutern im eigenen Saft gegart /
Dampfkartoffeln
Trout braised in Riesling-wine with herbs, / potatoes

Crème brûlée / Blaubeerkompott - *Crème brûlée / blue berry
compote*

3 Gänge • 3 courses 27,50