



## ENTRÉE

Salade du marché <i>Marktsalat</i>	9.—
Salade tomates Mozzarella <i>Tomaten-Mozzarellasalat</i>	15.50
1/2 Filet de canard fumé 1/2 <i>Geräucherte Entenbrust</i>	16.—
Salade de cervelas <i>Cervelassalat</i>	16.—
1/2 Carpaccio de boeuf 1/2 <i>Rindscarpaccio</i>	16.—
Salade de thon <i>Thunfischsalat</i>	15.—
Frites <i>Pommes frites</i>	5.50
Grande salade mêlée <i>Grosser gem. Salat</i>	15.—
Salade ailes de poulet <i>Pouletflügelisalat</i>	20.—
Filet de canard fumé <i>Geräucherte Entenbrust</i>	26.—
Roastbeef frites ou salade <i>Roastbeef mit Pommes Frites oder Salat</i>	27.—
Carpaccio de boeuf <i>Rindscarpaccio</i>	24.—

## ENTRÉE CHAUDE

Filets de perche meunière <i>Eglifilets in Butter gebarten</i>	16.—
Crevettes à l'ail <i>Riesenkrevetten mit Knochblauch</i>	18.—

## PÂTES

Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i>	19.—
Pâtes du Chef Avec morceaux de viande relevés (boeuf et cheval) <i>Mit Fleischstücke (Rind und Pferd)</i>	27.—

## FONDUE

Fondue au fromage	
200 grammes	24.—
300 grammes	30.—

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

## VIANDES SUR ARDOISE

Steak de boeuf <i>Rindssteak</i>	32.—
Entrecôte de boeuf <i>Rindsentrecote</i>	39.—
Filet de boeuf <i>Rindsfilet</i>	46.—
Rack d'agneau <i>Lammracks</i>	49.—
Steak de cheval <i>Pferdesteak</i>	33.—
Entrecôte de cheval <i>Pferdeentrecote</i>	36.—
Filet de cheval <i>Pferdefilet</i>	40.—

## VIANDES

Entrecôte de boeuf <i>Rindsentrecote</i>	39.50
Filet de boeuf <i>Rindsfilet</i>	46.50
Entrecôte de cheval <i>Pferdeentrecote</i>	36.—
Filet de cheval <i>Pferdefilet</i>	40.—
Escalope de porc panée <i>Schweinesschnitzel paniert</i>	25.—
Cordon bleu <i>Cordon bleu</i>	32.—
Tartare de boeuf <i>Rindstartar</i>	38.—

## POISSONS

Filets de perche meunières <i>Eglifilets in Butter gebarten</i>	36.—
Filets de perche aux câpres et amandes <i>Eglifilets mit Kapern und Mandeln</i>	37.—
Filets de perche friture <i>Eglifilets frittiert</i>	35.—
Sole entière 4/500g <i>Ganze Seezunge</i>	46.50
Filets de sandre meunières <i>Zanderfiletsan in Butter gebarten</i>	35.—
Pavé de saumon grillé <i>Grillierter Lachs</i>	34.—
Crevettes à l'ail <i>Riesenkrevetten mit Knochblauch</i>	35.—

Carafe d'eau 1.50 par/p.

## Provenance de nos viandes :

Boeuf: Australie, Uruguay, Paraguay / Cheval: Argentine, Canada  
Poisson: Perche de Pologne, Saumon de Norvège / Poulet: Suisse