

Wochen- Hit



Vorspeise, entrée, starter

Duo von Entenleber und geräucherter Entenbrust
mit Feigenkompott und Sesamdressing CHF 16.00

*duo de foie gras de canard et magret de canard fumé avec compote de
figues et vinaigrette au sésame*

*duo of duck liver and smoked duck breast with fig compote and sesame
dressing*

Hauptspeise, plat principal, main course

geschnetzelte Kalbsleber an Rotweinsauce CHF 38.00
dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet

*foie de veau émincé à la sauce au vin rouge, croquettes rösti et bouquet
de légumes*

*sliced veal liver in red wine sauce, rösti croquettes and vegetable
bouquet*

oder/ou/or

gebackener Lachs mit Meerrettichsauce CHF 35.00
dazu Salzkartoffeln, Knusperspeck und Sauerkraut

*saumon cuit au four avec sauce au raifort, pommes de terre bouillies,
lard croustillant et choucroute*

*baked salmon with horseradish sauce, boiled potatoes, crispy bacon
and sauerkraut*

oder/ou/or

Quorn-Vita-Steak mit Zitronensauce CHF 26.00
dazu Reis und Gemüsebouquet

*steak Quorn Vita avec sauce au citron, accompagné de riz et d'un
mélange de légumes*

*quorn Vita steak with lemon sauce served with rice and mixed
vegetables*

Dessert, dessert, dessert

Lauwarmes Schokotörtchen auf Vanille-Spiegel CHF 12.00

tarte au chocolat tiède sur coulis à la vanille

warm chocolate tartlet on a vanilla mirror glaze

LECKER