

# Entrées

**Potage du jour**

*Tagessuppe (3,6,9)*

7,25 €

**CARPACCIO DE BOEUF**

*Rindercarpaccio (1,6,7)*

15,50 €

**TOAST AUX CHAMPIGNONS FRAIS**

*Frische Pilzen auf Toast mit Speck und Rahm(1,6,7,8)*

15,50 €

**SCAMPIS À LA CRÈME ET L'AIL**

*Riesengarnelen in Knoblauchrahmsosse(2,4,6,7,)*

16,00 €

**2 CROQUETTE CREVETTES GRISES**

*2 Hausgemachte Kroketteen gefüllt mit Garnelen und spicy Dip (1,4,5,6,7,9,13)*

17,00 €

**PATÉ EN CROUTE DE GIBIER FAIT MAISON**

*Hausgemachte Wildpastete mit Preiselbeeren (1,6,7,9,)*

14,75 €

**VITELLO TONATO**

*Dünn geschnittener Kalbsfilet an Thunfischsosse(1,4,6,7,9,13)*

16,00 €

## VIANDE

### ENTRECOTE DE BŒUF GRAIN FED

/Rinder-Entrecote (nur Getreide gefüttert) 30,50 €

STEAK CHEVAL/ Pferdesteak 28,90 €

FILET DE BŒUF/ Rinderfilet 33,50 €

Sauce chaudes aux choix :Béarnaise-Champignons-Poivre vert-Provencale  
Warme Saucen zur Auswahl : Bearner-Pilzrahm-Grüner Pfeffer-Provenzale  
(1,6,7)

## LES CLASSIQUES

### JAMBON CUIT ET CRU "SALAISONS MEYER"

*Gemischter Schinkenteller mit Pommes und Salat(3,6,7)*

23,50 €

### BOUCHÉE À LA REÏNE

*Königinpasteetchen mit Pommes und Salat(1,6,7)*

23,75 €

### ESCALOPE DE VEAU

*Paniertes Kalbsschnitzel(1,3,6,7,)*

23,80 €

### CORDON BLEU DE VEAU

*Kalbsschnitzeltasche paniert,gefüllt mit Käse und Kochschinken(1,3,6,7)*

24,90 €

### CORDON BLEU SPEZIAL

### ( FROMAGE RACLETTE,JAMBON CRU-TOMATE)

*Kalbsschnitzeltasche gefüllt mat Roher Schinken,Raclette käse und Tomaten(1,6,7,9,10,13)*

25,90 €

### LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈIRE

*Rinderzunge in Madeiresosse( 1,6,7,9,10,13)*

24,75 €

## LES SUGGESTIONS

### **LASAGNE AUX LÉGUMES SAUCE TOMATES**

*Hausgemachte vegetarischen Lasagne an Tomatensosse(1,6,7,9,10,13)*

18,40 €

### **SPARE -RIBS FAIT MAISON**

*Hausgemachte Zarte Rippchen mit pommes und Salat(1,6,7,9,10,13)*

24,75 €

### **JOUE DE VEAU SAUCE AU VIN ROUGE**

**RÉDUIT** (1,5,6,8,10)

28,50 €

*Kalbsbäckchen geschmort an Rotweinsosse*

### **FILETS DE SOLE NORMANDE**

*Seezungenröllchen mit Räucherlachs an Weisweinsosse(1,4,6,7,9,10)*

27,80

### **MAGRET DE CANARD SAUCE LIEGOISE**

*Entenbrust an Lütticher sosse ( sirop liege und getrocknetten Früchten)*

(1,6,7,9,10,13)

28,90 €

### **CHATEAUBRIAND SIMMENTHALER SELECTION**

#### **2 SAUCES ET GARNITURES (2 PERSONNES)**

*Chateaubriand vom Simmentaler Rind (1,6,7,9)*

75,50 €

## LES SALADES

### **SALADE PAYSANNE 19,50**

(Salatteller mit Bratkartoffeln, Speck und Speigelei)(1,6,7,9,10) ½ 13,50

### **LES GALETTES DE POMME DE TERRE AVEC SAUMON FUMÉ MAISON ET SA CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES**

23,50 €

*Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachsfilet und Kräuterdip*

(1,4,6,7,9,10,13)