

# SPEISEKARTE

## CARTE DES METS

---

	Bärlauchschaum-Suppe   Frischkäse   Sautierte Morcheln Soupe mousse à l'ail des ours   Fromage frais   Morilles sautées	11
<b>VORSPEISEN</b>	Rauchlachs   Erbsen-Guacamole   Gepickelte Radiesli   Hausgemachtes Landbrot	14
<b>ENTRÉES</b>	Saumon fumé   Guacamole aux petits pois   Radis marinés   Pain de campagne fait maison	
	Roastbeef-Carpaccio   Bärlauch-Kapern   Marktsalat   Oliven-Focaccia Carpaccio de roastbeef   Câpres à l'ail des ours   Salade du marché   Focaccia aux olives	16
	Bärlauch-Risotto   Pulled Pilze   Frühlingsgemüse Risotto à l'ail des ours   Champignons « Pulled Mushroom »   Légumes du printemps	25
<b>VEGETARISCH</b>	Ravioli al Limone   Zitronen-Beurre Blanc   Frittierter Ruccola	23
<b>VÉGÉTARIEN</b>	Ravioli al Limone   Beurre Blanc au citron   Roquette frite	
	Gnocchi-Bowl   Mascarpone-Gorgonzola   Spinat Bowl de Gnocchi   Mascarpone-Gorgonzola   Épinards	24
	Bärlauch-Risotto   Marnierte Pouletwürfel   Frühlingsgemüse Risotto à l'ail des ours   Cubes de poulet marinés   Légumes du printemps	29
<b>FLEISCH</b>	Hackbraten Grossmutter Art   Kartoffelstock   Marktgemüse	30
<b>VIANDES</b>	Rôti haché à la Grand-mère   Purée de pommes de terre   Légumes du marché	
	Tafelspitz   Meerrettich-Sauce   Kerbel-Kartoffeln   Frühlingsgemüse Bœuf bouilli   Sauce au raifort   Pommes de terre au cerfeuil   Légumes du printemps	32
	Bärlauch-Risotto   Flambierte Scampi   Frühlingsgemüse Risotto à l'ail des ours   Scampi flambés   Légumes du printemps	30
<b>FISCH</b>	Zanderknusperli   Limetten-Mayonnaise   Salzkartoffeln   Cima di Rapa	32
<b>POISSONS</b>	Beignets de sandre   Mayonnaise au citron vert   Pommes de terre nature   Cima di Rapa	
	Gebratene Seeland-Egli   Koriander-Sauce   Reis   Kefen Filets de perche sautés du Seeland   Sauce au coriandre   Riz   Pois mange-tout	34

---