

BISTRO

MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Erbsensuppe mit Minze oder grüner Salat

Pea soup with mint or green salad



Poulet basquaise | Tomaten, Peperoni

Cremige Thymian Polenta

Chicken basquaise | tomato, sweet peppers, creamy thyme polenta

Oder

Casarecce Pasta mit Fenchel, Grapefruit & Ricottasauce mit Basilikum

Casarecce pasta with fennel, grapefruit & ricotta sauce with basil



DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot / Our homemade sweets

Zitronentartelette / Lemon tartelette | 6.80

Tageskuchen (saisonal) / Cake of the day | 6.50

Éclair | 5.50

Cheesecake | 6.80

Erdbeer-Vanille Schnitte / Strawberry-vanilla slice | 6.80

Rhabarbertartelette / Rhubarb tartelette | 6.80

Kumu-Salat: Weisse & grüne Spargelspäne, Erdbeeren, rosa Radieschen,  Rhabarberpickels, Haselnüsse, Limetten-Honig-Vinaigrette | 23

White & green asparagus shavings, strawberries, pink radishes, rhubarb pickles, hazelnuts, lime-honey vinaigrette

Grilliertes Rib Eye Steak, Kartoffel-Mille-Feuille, glasierte Karotten, Kräuterseitling & Portwein Sauce | 39

Grilled rib eye steak, potato-mille-feuille, glazed carrots, oyster mushroom & port sauce

“Oeufs Cocotte”, pochierte Eier, grüner Spargel, Morcheln, Salers-Käse, Bauernspeck & Klosterbrot | 25

Poached eggs, green asparagus, morels, Salers cheese, farmhouse bacon & toasted bread

Asiatischer Wok: Süsswasser-Riesengarnelen, Udon-Nudeln, Edamame, Paprika, Enoki, Sojasprossen, schwarzem Sesam | 29

Asia wok: freshwater king prawns, udon noodles, edamame, peppers, enoki, bean sprouts, black sesame seed

Balanzoni gefüllt mit Ricotta & Parmesan, Bärlauch Pesto  | 24

Balanzoni stuffed with ricotta and parmesan, wild garlic pesto

Wolfsbarschilet vom Grill, Zitronenhummus, Frühlingsgemüse, Grapefruitöl | 32


Grilled fillet of sea bass, lemon hummus, spring vegetables, grapefruit oil

Gebratenes Perlhuhn, Kartoffelmousseline, Corne de Bué-Paprika mit Rhabarber-Zwiebel-Chutney & Erdbeer-Balsamico-Sauce | 29

Roasted guinea fowl, potato mousseline, stuffed peppers with rhubarb & onion chutney, strawberry balsamic sauce

Zander Fish & Chips mit Erbsen-Minze-Dip & Tartarsauce | 24

Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce

Vegan Tacos: Mousse aus roten Linsen, Pilzen, Edamame, grünem Spargel, Gurkenpickels & roten Zwiebeln  | 18

Red lentils mousse, mushrooms, edamame, green asparagus, cucumber pickles & red onions



UNSERE KLASSIKER

bis 16.00

Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Zwiebeln & Speck | 19

Tarte flambée with sour cream onions and bacon

Flammkuchen mit Erbsen, Romanesco, Datterino-Tomaten, | 22 

Karotten & Bärlauchcrème

Tarte flambée with wild garlic cream, green peas, romanesco, date tomatoes & carrots

Flammkuchen mit Spargel, Parmaschinken & Sauerrahm | 23

Tarte flambée with asparagus, Parma ham & sour cream



SNACKS

Ab 11.30 ganztägig, serviert mit Salat

Croque Monsieur | 11.50

Toasted ham & cheese sandwich

Croque Mademoiselle | 11.50 

Spargel, Ossau-Iraty-Käse, Mandel & Kräutercreme

Toasted sandwich with Asparagus, Ossau-Iraty cheese, almond and herbal cream

Croque Roastbeef mit Gouda, Kaperncrème, Zitronenzeste & Spinat | 14.50

Toasted sandwich with Roast beef, gouda cheese, caper cream, lemon zest & spinach

Crackers: Rosmarin oder Paprika | 3.50