



Winter Zyt ...!

Gluschtige Fleischstücke im Pfännli serviert mit den dazu passenden Saucen



Hohrückensteak mit Barbecue Sauce 250 g Fr. 39.00
Côte, Entrecôte, Sauce barbecue
Rib with barbecue sauce

Pouletbrust mit grüner Pfeffersauce 160 g Fr. 31.00
Suprême de volaille sauce aux poivre vert
Chicken breast with green pepper sauce

Lammrack mit Kräutersauce 200 g Fr. 42.00
Carré d'agneau à la « Provençale »
Rack of lamb « Provençal »

Schweinssteak mit Kräuterbutter 220 g Fr. 35.00
Steak de porc avec beurre au fines herbes
Pork steak with herbs butter

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce 200 g Fr. 38.00
Filet de porc sauce morilles
Pork fillet with morel sauce

Entrecôte mit Kräuterbutter 180g Fr. 47.00
Entrecôte avec beurre aux fines herbes 220g Fr. 53.00
Entrecôte with herbs butter

Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ 180g Fr. 47.00
Entrecôte au poivre noir 220g Fr. 53.00
Entrecôte with black pepper

Entrecôte double Café de paris (2 Personen) 450g p.P Fr. 46.00
Entrecôte double café de paris
Rib-eye double, café de paris

Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten & Salzkartoffeln
Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, & pommes nature
French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, & boiled potatoes
Beilagen Tagesgemüse Fr. 4.00

Auf Wunsch können Sie aus unseren Saucen auswählen
Grüne Pfeffersauce, Café de Paris, Morchelrahmsauce, Kräutersauce, Barbecue

