

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe 4,50 €
Consommé de quenelles à la moelle

**Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen,
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen** 4,80 €
Soup au potiron avec glaçage,
Huile de pépins de courge et graines de citrouille grillées

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller 4,50 €
Assiette de salade

**6 Achatschnecken im Näpfchen
mit Knoblauchbutter überbacken und
Toastbrot** 7,80 €
Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés
au beurre maître d'Hotel, toast

Fischteller à la Schiff

**große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten
mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet
mit Räucherlachs in Honigsensauce und kleiner Krabbencocktail
auf Salatgarnitur** 11,50 €
grande crevette roulée au jambon de "Serrano" poêlée
Verrine sauce aioli au Persil
Saumon fumé avec sa sauce moutarde et miel
terraine de sandre sur lit de salade verte

Tapasvariation

**Dreierlei leckere Kleinigkeiten
Kürbiscremesüppchen, Kartoffelsalat mit Mini - Frikadelle
Ziegenkäse im Strudelteig mit Tomatenchutney** 10,50 €
Trois spécialités
Soup au potiron, salade de pommes de terre avec mini boulette de viande
Fromage de chèvre en pâte strudel avec chutney de tomates

Hauptgerichte - plat principal

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und buntem Salatteller** 13,60 €
Escalope de porc à la viennoise avec frites et salade colorée

Kleine Portion 11,80 €

**Cordon Bleu vom Schwein,
gefüllt mit gekochtem Schinken und Münsterkäse,
dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln** 16,90 €
Cordon bleu de porc, farcie de jambon bouilli et de Munster,
plus et pommes de terre dauphines faites maison

**Schweinefilet mit Nusskruste überbacken an kräftiger Sauce,
dazu hausgemachte Kräuterknöpfe
und kleines Gemüsebouquet** 18,90 €
Filet de porc en croûte de noix cuit sur une sauce forte
avec des Spätzle aux herbes faites maison et une assiette de salade colorée

Kleine Portion 14,90 €

**Zwei kleine Kalbsrückenschnitzel
an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und kleines Gemüsebouquet** 23,00 €
Deux petits steaks de veau aux morilles a la creme,
Spätzle fait maison et garniture de légumes

Kleine Portion 16,50 €

**Argentinisches Rumpsteak an Pfefferrahmsauce
dazu Pommes – Frites** 22,80 €
Rumsteak argentin avec sauce crémeuse au poivre avec frites

**Argentinisches Rinderfilet auf Burgundersauce
mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Röstinchen** 27,50 €
Filet de boeuf argentin sur sauce bourgogne
au Beurre aux herbes, avec des Knepple d'herbes maison

Kleine Portion 16,50 €

**Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit hausgemachten Kräuterknöpfle** 16,50 €
Turquie coupée en tranches avec sauce à la crème et champignons
et Spätzle aux herbes faites

Kleine Portion 14,00 €

**Zartes Rehragout mit gebratenen Pilzen und Preiselbeerbirne,
dazu hausgemachte Lauchspätzle** 18,90 €
Ragout de chevreuil aux champignons frits et poire aux canneberges,
servi avec spaetzle aux poireaux maison

Kleine Portion 15,90 €

**Rosa gebratene Hirschnitzel an Preiselbeerrahmsauce
mit Kürbisgemüse und hausgemachten Kartoffelplätzchen** 22,50 €
Escalope de cerf rose rôtie à la crème de canneberges
avec légumes à la citrouille et biscuits aux pommes de terre maison

Kleine Portion 17,50 €

**Zanderfilet mit Bandnudeln an mediterraner Gemüsesauce
und Gemüse umlegt** 22,50 €
Filet de sandre aux nouilles en ruban dans une sauce aux légumes méditerranéens
et légumes

Kleine Portion 16,50 €

Für 2 Personen - pour 2 personnes

**CHATEAU BRIAND (doppeltes Argentinische Rinderfilet)
mit frischem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle,
Pommes – Frites und buntem Salatteller** 64,00 €
Chateau briand avec des légumes du marché, Spätzle à la maison, frites,
sauce bernaïse et sauce bourguignonne et salade colorée

Vegan - végétalien

**Zuccininudeln an Tomatensauce
mit frittierten Couscoubällchen und buntem Salatteller** 14,80 €
Ratatouille dans le style de la maison
avec des boules de couscous frites et une assiette de salade colorée

Fleischlos glücklich- Végetarien

Bandnudeln mit gebratenen Waldpilzen in Schnittlauchsauc 13,80 €
Tagliatelles aux champignons forestiers, avec sauce à la ciboulette

Kleine Portion 11,80 €

**Cremiges Kürbisrisotto
mit gebackenem Ziegenkäse im Strudelteig** 15,80 €
Risotto crémeux à la citrouille
avec fromage de chèvre cuit au four dans une pâte à strudel

Kleine Portion 12,50 €

Salatvariationen - Salades d'été

Feinschmecker-Salat "Schiff"

**gebratene Scheiben vom Rinderfilet
mit verschiedenen Schinkenvariationen, Käse
und grünem Spargel an Rohkost und
Blattsalaten mit Hausdressing ^{2),5)}** 15,80 €
Tranches poêlées de filet de boeuf avec diverses variations de jambon,
fromage et asperges vertes en crudités, salade verte avec vinaigrette maison

Feinschmecker-Salat "Atlantik"

**Räucherfisch und gebratene Garnelen
mit Petersilien-Aioli,
grünem Spargel an Rohkost und
Blattsalaten mit Hausdressing** 16,00 €
Poisson fumé et crevettes poêlées, sauce persil-aioli,
Asperges vertes en crudités, salade verte avec vinaigrette maison

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

“Prinzessin Lillifee”

Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle

Petite escalope de veau à la crème avec Knepfle

8,50 €

“Bob der Baumeister”

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes frites und Ketchup

Escalope de porc panée avec frites et ketchup

8,50 €

Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce

Spaetzle à la crème ou à la sauce

5,80 €

Pommes - Frites mit Ketchup oder Mayonasie

Frites au ketchup ou à la mayonnaise

5,20 €

Nudeln mit Gemüsesauce

Nouilles à la sauce aux légumes

6,50 €

Pfannkuchen mit Apfelmus

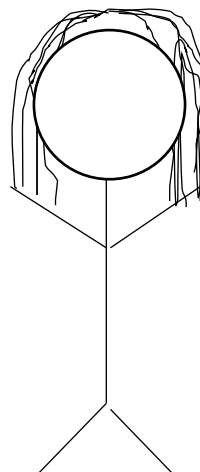
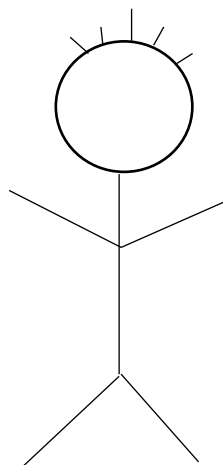
Crêpes à la pomme

5,50 €

Räuberteller

Assiette de voleur

0,00 €



Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Menu du Snack (a partir de 17 hrs)

Wurstsalat von der Lyoner ^{2),3),5)} Salade de saucisse de Lyon	8,50 €
Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner ^{2),3),5)} Salade Alsacienne	9,50 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" Escalope de porc "Wiener Art"	9,30 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter	16,80 €
Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés	
<u>Toast Helene :</u>	
Schinkentost mit Williams-Christ-Birne und Käse überbacken und kleinem Beilagensalat ^{2),5)}	10,50 €
Toast au jambon, poire Williams, gratine au fromage et assiette de salade	
<u>Taubergießenteller:</u>	
Verschiedene Schinken und Salamispezialitäten, Weich und Schnittkäse, Räucherfisch mit Honigsenfauce, Lyoner, Butter und Salatgarnitur ^{2),3),5)}	10,80 €
Différents types de spécialités de jambon et salami Fromage à pâte molle et mi-dure, poisson cru avec sauce moutarde et miel, Saucisse de Lyon, beurre et salade	
Portion Bratkartoffeln	4,80 €



Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Brote

Tous les plats sont servis avec différents petits pains