

Starters / Vorspeisen

Beef Consommé with Ravioli of Foie Gras

Rindfleischbrühe mit Gänseleber-Raviolis

7,90 €

Home-made Rabbit/Foie Gras Terrine

Hausgemachte Kaninchen/Entenleber-Terrine

9,50 €

Mixed Salad

(Meat Sausage and Gruyère)

Gemischter Salat (Schlackwurst und Schweizerkäse)

10,50 €

Jelied Pork Brawn with Vinaigrette

Hausgemachter Presskopf (Schweinesülze)

9,50 €

1/2 Dozen Snails à l' Alsacienne

1/2 Dutzend Schnecken nach Elsässerart

9,90 €

Home-made Duck Foie Gras

Hausgemachte Entenleber

14,90 €

Offal Dishes / Innereien



Liver Quenelles, Sauté Potatoes

Lewerknepfle mit Rahmsoße, gebratene Kartoffeln

12,90 €

Salt Pork Cheeks, Vinaigrette Sauce

Gesalzene Schweinbacken, Vinaigrettesoße

14,90 €

Calf's Head, Potato Salad

Gekochter Kalbskopf mit Kartoffelsalat

15,20 €

Veal Kidney in Cream Sauce, Spätzles

Kalbsnieren mit Rahmsoße, Spätzle

16,00 €

Fried Sweetbread with Mushrooms, Spätzles

Kalbsbrieschen mit Pilzen, Spätzle

22,10 €