

Zeit für frische Pffifferlinge

(C'est le temps pour les chanterelles fraîches)



Pffifferlingcrèmesüppchen mit Sahnehaube <i>(Soupe des chanterelles avec la crème)</i>	4,50 €
Blattsalat mit frischen Pffifferlingen <i>(Salade avec des chanterelles fraîches)</i>	9,80 €
Schinkenpfannkuchen gefüllt mit frischen Pffifferlingen à la crème, Salatteller <i>(crêpe avec jambon et des chanterelles fraîches, salade)</i>	12,80 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Pffifferlingen à la crème, Salatteller <i>(Boulettes au pain avec les chanterelles fraîches, salade)</i>	13,20 €
Pffifferlinge à la crème auf Bandnüdelchen, Salatteller <i>(Des nouilles avec les chanterelles fraîches, salade)</i>	13,90 €
Rösti „Hubertus“ (mit frischen Pffifferlingen, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Preiselbeeren und Salat) <i>(Rösti avec les chanterelles fraîches, lard, oignon, Crème fraîche, airelles rouges et salade)</i>	14,90 €
Schweinerückensteak mit frischen Pffifferlingen, hausgemachten Spätzle und Salatteller <i>(L'escaloppe de porc avec les chanterelles fraîches, Spetzli, salade)</i>	15,80 €
Putensteak mit frischen Pffifferlingen, Nudeln und Salatteller <i>(Steak de dinde avec les chanterelles fraîches, nouilles, salade)</i>	16,20 €
Schweinemedallions in Pffifferlingrahm mit Herzogin- Kartoffeln und Salatteller <i>(Medaillons de porc en sauce avec des chanterelles fraîches, Pommes de terre Duchesse et salade)</i>	17,60 €
Rumpsteak mit frischen Pffifferlingen und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller <i>(Rumpsteak avec les chanterelles fraîches, gratinée avec fromage, pommes frites et salade)</i>	19,90 €
Kalbsrückensteak mit frischen Pffifferlingen, Kartoffelkroketten, Salat <i>(Steak de veau avec les chanterelles fraîches, croquettes, salade)</i>	21,20 €