




Unsere Gerichte nach Küchen-Schluss



- Hausgemachte Gänsen- Entenleber  (Foie gras oie et canard) 26.- €
- Hausgemachte Enten- und Geflügelleber-Terrine, rohe Gemüse 17.- €
(Terrine de canard et de foie de volaille, crudités de saison)
- Rohkostteller aus Karotten, Kohl, Rote Beete, Sellerie   11.- €
(Bouquet de crudités de saison)
- Tages Torte mit grünem Salat (Quiche du moment) Kochzeit 20' 11.- €

Flammekueche / Tartes Flambées

Jeder Abend bis 10 pm und Samstag ab Mittag

*Traditioneller Bauern-Flammekueche auf feinem Brotteig
mit Quark, Rahm, Zwiebeln und Speckwürfen!*



- Traditionelle (Traditionnelle nature) 9.- €
- Mit Emmental überbacken (Gratinée) 10.- €
- Mit Pilzen (Champignons) 10.- €
- Mit Munster Käse (Munster) 11.- €
- Mit Ziegenkäse (Chèvre) 11.- €

Als Nachspeise: Mit Apfel, Zimmt, mit Calvados flambiert 11.- €
(Pommes cannelle et flambée au calvados)

Service Zeite : 11.45 am bis 1.45 pm und Abends ab 6.30 bis 9.45 pm



Vegetarien



ohne Gluten * nach Bestellung angeben