

Vorspeisen



Schnecken mit Munster Käse überbacken (Escargots Munster)	6 Stücke	9.5-€
	12 Stücke	19.-€
Schnecken mit Knoblauchbutter (Escargots ail)	6 Stücke	8.5€
	12 Stücke	17.-€
Tagessuppe (Potage du jour)		7.5€
Hausgemachte Leber- und Fleisch-Terrine (Terrine gibier)		13.-€
Chicorée-Salat mit Walnüsse, Roquefort Käse (Salade endives roquefort)		13.-€
Rohkostteller (Karotten, Weisse Kohl, Rote Beete, Sellerie) (Crudités de saison)		11.-€
Mit Kandierten Tomaten Warme Ziegenkäse auf Brotscheibe Knuspriger Salat (Tartines de Chèvres chauds et tomates confites sur salade)		13.-€
Wurst- und Emmentalkäse-Salat nach Elsässer Art (Salade vigneronne)		13.-€
Nusslisalat mit hartem gekochtem Ei, Speckwürfeln und Knoblauch Croûtons (Salade mâche paysanne)		13.-€
Warmer knuspriger Munsterkäse mit grünem Salat, Senfsauce (Croustillant de Munster)		13.-€
Hausgemachte Enteleber (Foie gras de canard)		26.-€
	kleine Portion	13.-€

Vorspeisen können auch als Portion serviert werden : + 3.-€

Unser Fisch und Vegetarien



Zander auf Sauerkraut mit Körnersenf gratiniert Riesling-Rahmsauce und Dampfkartoffeln (Sandre sur choucroute)		28.-€
Gemüse KäseBurger, Pommes (Burger Végétarien)		22.-€
Portobello Steaks mit Spätzli, grün Salad (Steak de portobello et Spätzle) (Gekochte Paris Pilzen mit Chipoltre Gewürzen und Tomaten)		15.-€



Unsere hausgemachte Küche wird mit frischem Produkten nach Bestellung realisiert
Wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



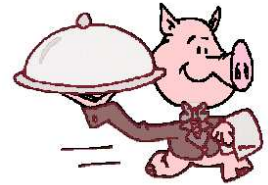
Vegetarien






ohne Gluten * nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +3.-€




Ecke der Spezialitäten



Mark Knochen vom Grill (Os à moëlle)	(Wartezeit 30')	11.-€
Kalbslebergeschnetzeltes, Spätzli (Surlawerla)		24.-€
Kalbsnieren mit Senfsauce und Kartoffelgratin (Rognons de veau)		24.-€
Kalbskopf mit Kräuter-Vinaigrette, Dampfkartoffeln, und grünem Salat  (Tête de veau)		23.-€
Speisequark mit Knoblauch und Kräutern, Munster Käse, Dampfkartoffeln   (Bibalakas)		13.-€


Fleisch Gerichte



Geflügel und Kalb Blätterteigpastetchen, Pilzen Sosse, Spätzli (Bouchée à la reine)		24.-€
Sauerkraut Elsässer Art mit Wurstwaren, Dampfkartoffeln 		25.-€
Mit Honig und Limetten gebratenen Entenbrust Lebkuchen-Gewürzsauc, Gemüse, Kartoffelgratin (Magret de canard)		28.-€
Mit Munster Käse und Schinken ausgefülltes paniertes Kalbsschnitzel, grün Salat, Pommes (Cordon bleu au Munster)		28.-€
Mit blondem Bier geschmorte Schweinshachse  auf Sauerkraut und Dampfkartoffeln (Jambonneau sur choucroute)		24.-€
Rindsrückenstück vom Grill, Pinot Noir Sauce 		28.-€
Gemüse, Pommes Frites (Faux filet de bœuf, sauce au Pinot noir)		
KäseBurger, Pommes Frites (mit reinem Rindfleisch) (CheeseBurger)		22.-€






Hausgemachte Küche, wir bitten um Geduld für manche Zubereitung

Vegetarien  ohne Gluten, nach Bestellung angeben zusätzliches Gedeck +3.-€
(Nur unsere Pommes Frites werden nicht hausgemacht) Unsere Bratfleisch ohne Sosse sind ohne Gluten

Unsere Gerichte nach Küchen-Schluss



Hausgemachte Enten-Leber  (Foie gras de canard)	26.-€
Hausgemachte Leber- und Fleisch-Terrine, rohe Gemüse (Terrine de gibier, crudités)	17.-€
Rohkostteller aus Karotten, weisse Kohl, Rote Beete   (Cruautés)	11.-€
Torte des Tages mit grünem Salat (Quiche) (Kochzeit 20')	11.-€

Flammekueche / Tartes Flambées

Nur am Abend ab Dienstag bis Freitag (bis 22Uhr)

Samstag ab 11.30

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



Traditionelle (Traditionnelle)	9.-€
Mit Emmentalkäse überbacken (Gratinée)	10.-€
Mit Pilzen (Champignons)	10.-€
Mit Munster Käse (Munster)	11.-€
Mit Ziegenkäse (Chèvre) 	11.-€
Mit hausgemachtem Räucherlachs (Saumon fumé)	12.-€

Als Nachspeise :

Mit Apfel, Zimmt und mit Calvados flambiert (Pommes cannelle)	11.-€
--	-------

Service Zeite : 11.30 bis 13.30 und Abends ab 18.30 bis 21.30



Vegetarien



ohne Gluten

* nach Bestellung angeben



Kinder Menu

(bis 12 Jahre)



Geflügel und Kalb mit Pilzen Sosse
oder Steak oder gebratene Zervelat
mit
Pommes or Spätzli or Gemüse

◆ ◆ ◆ ◆
Eis Überraschung 9.50 €

Unsere Vorschläge auf Tafel



Informationen

! Take away !

Heiss bereit zu geniessen oder kalt um später zur Hause aufzuwärmen :-)
Besser vorher bestellen

Unsere Nachrichten

Website



www.ladiligence.fr

Facebook page



Winstub La Diligence

Instagram



La Diligence F.Morand