

Vorspeisen



Schnecken mit Munster Käse überbacken (Escargots Munster)	6 Stücke	10.5-€
	12 Stücke	21.-€
Schnecken mit Knoblauchbutter (Escargots ail)	6 Stücke	9.5€
	12 Stücke	19.-€
Tagessuppe (Potage du jour)		8.-€
Hausgemachte Leber- und Fleisch-Terrine (Terrine gibier)		15.-€
Chicorée-Salat mit Walnüsse, Roquefort Käse (Salade endives roquefort)		15.-€
Rohkostteller (Karotten, Weisse Kohl, Rote Beete, Sellerie) (Crudités de saison)		15.-€
Mit Kandierten Tomaten Warme Ziegenkäse auf Brotscheibe		15.-€
Knuspriger Salat (Tartines de Chèvres chauds et tomates confites sur salade)		
Wurst- und Emmentalkäse-Salat nach Elsässer Art (Salade vigneronne)		15.-€
Nusslisalat mit hartem gekochtem Ei, Speckwürfeln und Knoblauch Croûtons (Salade mâche paysanne)		15.-€
Warmer knuspriger Munsterkäse mit grünem Salat		17.-€
(Croustillant de Munster)		
Hausgemachte Enteleber (Foie gras de canard)		32.-€
	kleine Portion	16.-€

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

Unser Fisch und Vegetarien



Sundgauer gebratenes Lachsforellenfilet auf Sauerkraut Riesling-Rahmsauce und Dampfkartoffeln (Truite saumonée sur choucroute)		32.-€
Chakchouka, Grüner Salat (Chakchouka) (Süßkartoffel mit Gewürzen u. Eiern)		20.-€
Portobello Steaks mit Spätzli, grün Salad (Steak de portobello et Spätzle) (Gekochte Paris Pilzen mit Chipotle-Gewürzen und Tomaten)		22.-€



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



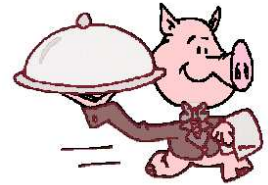
Vegetarien



ohne Gluten * nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +3.-€

Ecke der Spezialitäten



Mark Knochen vom Grill (Os à moëlle)	(Wartezeit 30')	14.-€
Kalbslebergeschnetzeltes, Spätzli (Surlawerla)		28.-€
Kalbsnieren mit Senfsauce und Kartoffelgratin (Rognons de veau)		28.-€
Kalbskopf mit Kräuter-Vinaigrette, Dampfkartoffeln, und grünem Salat (Tête de veau)		25.-€
Speisequark mit Knoblauch und Kräutern, Munster Käse, Dampfkartoffeln (Bibalakas)		14.-€

Fleisch Gerichte



Geflügel und Kalb Blätterteigpastetchen, Pilzen Sosse, Spätzli (Bouchée à la reine)		26.-€
Sauerkraut Elsässer Art mit Wurstwaren, Dampfkartoffeln (Choucroute garnie)		28.-€
Gebratenes Lammfilet, Kräutern Sosse, Gemüse Kartoffel-Galette (Filet d'agneau rôti, jus réduit aux herbes)		36.- €
Mit blondem Bier geschmorte Schweinshachse auf Sauerkraut und Dampfkartoffeln (Jambonneau sur choucroute)		26.-€
Rindsrückenstück vom Grill, Pinot Noir Sauce Gemüse, Pommes Frites (Faux filet de bœuf, sauce au Pinot noir)		29.-€
KäseBurger, Pommes Frites (mit reinem Rindfleisch) (CheeseBurger)		23.-€






Hausgemachte Küche, wir bitten um Geduld für manche Zubereitung

Vegetarian 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)	32.-€
Hausgemachte Leber- und Fleisch-Terrine, rohe Gemüse (Terrine de gibier, crudités)	20.-€
Rohkostteller aus Karotten, weisse Kohl, Rote Beete   (Crudités)	15.-€
Torte des Tages mit grünem Salat (Quiche) (Kochzeit 20')	14.-€

Flammekueche / Tartes Flambées

ab Dienstag bis Freitag von 18.45 bis 22Uhr

Samstag ab 11.45

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



Traditionelle (Traditionnelle)	10.-€
Mit Emmentalkäse überbacken (Gratinée)	11.5€
Mit Pilzen (Champignons)	11.5€
Mit Munster Käse (Munster)	13.-€
Mit Ziegenkäse (Chèvre) 	13.-€

Als Nachspeise :

Mit Apfel, Zimmt und mit Calvados flambiert (Pommes cannelle)	13.-€
--	-------

Service Zeite : 11.45 bis 13.30 und Abends ab 18.45 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 9.5 €

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