

## Kinder Menu

(bis 12 Jahre)



Geflügel und Kalb mit Pilzen Sosse  
**oder** Hacksteak **oder** Bratzervelat **mit**  
Pommes **oder** Spätzli **oder** 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.ladilgence.fr](http://www.ladilgence.fr)

Facebook page



Winstub La Diligence

Instagram



La Diligence F.Morand

# Vorspeisen



Schnecken mit Munster Käse überbacken (Escargots Munster)	6 Stücke	11.-€
	12 Stücke	22.-€
Schnecken mit Knoblauchbutter (Escargots ail)	6 Stücke	10.-€
	12 Stücke	20.-€
Tagessuppe 🌱 (Potage du jour)		8.5€
Hausgemachte Leber- und Wildfleisch-Terrine, Grüner Salat (Terrine gibier)		18.-€
Chicorée-Salat mit Walnüsse, Roquefort Käse 🌱🚫 (Salade endives roquefort)		16.-€
Rohkostteller (Karotten, Sauerkraut Kohl, Rote Beete, Sellerie) 🌱🚫 (Crudités de saison)		15.-€
Mit Kandierten Tomaten Warme Ziegenkäse auf Brotscheibe 🌱🚫		16.-€
Knuspriger Salat (Tartines de Chèvres chauds et tomates confites sur salade)		
Wurst- und Emmentalkäse-Salat nach Elsässer Art 🚫 (Salade vigneronne)		17.-€
Nusslissalat mit hartem gekochtem Ei, Speckwürfeln und Knoblauch Croûtons (Salade mâche paysanne)		16.-€
Warmer knuspriger Munsterkäse mit grünem Salat 🌱		18.-€
(Croustillant de Munster de la ferme Fischer)		
Hausgemachte Enteleber 🚫 (Foie gras de canard)		33.-€
	kleine Portion	16.5€

Vorspeisen können auch als Portion serviert werden : + 4.-€

# Unser Fisch und Vegetarien



Sundgauer gebratenes Lachsforellenfilet auf Sauerkraut Riesling-Rahmsauce und Dampfkartoffeln (Truite saumonée sur choucroute)		32.-€
Ofen-Gebratene Celeri Scheibe, Paris Kaffeesauce, Kartoffelgratin 🌱		22.-€
(Tranche de céleri rôtie au four, sauce Café de Paris, gratin de pommes de terre)		
Portobello Pilzen mit Spätzli, grüner Salat 🌱 (Champignons Portobello et Spätzle)		22.-€
(Gekochte Paris Pilzen mit Chipotle-Gewürzen und Tomaten)		
Gemüse KäseBurger, Pommes 🌱		23.- €

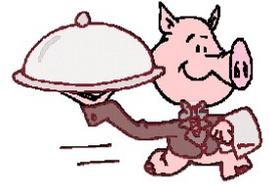


Unsere hausgemachte Küche wird mit frischem Produkten nach Bestellung realisiert  
Wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



Vegetari🚫 ohne Gluten \* nach Bestellung angeben zusätzliches Gedeck +4.-€

# Ecke der Spezialitäten



Mark Knochen vom Grill u. eine XXL Pommes (Os à moëlle) (Wartezeit 30')	18.-€
Kalbslebergeschnetzeltes, Spätzli (Surlawerla)	28.-€
Kalbsnieren mit Senfsauce und Kartoffelgratin (Rognons de veau)	28.-€
Kalbskopf mit Kräuter-Vinaigrette, Dampfkartoffeln und grünem Salat  (Tête de veau)	27.-€
Speisequark mit Knoblauch und Kräutern, mit 2 Munster Käsesorten Dampfkartoffeln   (Bibalakas)	16.-€

# Fleisch Gerichte



Geflügel und Kalb Blätterteigpastetchen, Pilzen Sosse, Spätzli (Bouchée à la reine)	28.-€
Sauerkraut Elsässer Art mit Wurstwaren, Dampfkartoffeln 	30.-€
Mit Pinot Noir gereifter Elsasicher Tommekäse und Schinken ausgefülltes paniertes Kalbsschnitzel, Pommes, grüner Salat (Cordon bleu à la tomme d'Alsace affiné au Pinot noir)	32.-€
Pilzen Rahm Sausse dazu	+5.- €
Mit blondem Bier geschmorte Schweinshachse  	28.-€
auf Sauerkraut und Dampfkartoffeln (Jambonneau sur choucroute)	
Bratene Perlhuhn, Pilzen Rahmsausse, Spätzli und Gemüse 	29.- €
(Suprême de pintade, sauce crème champignons)	
Kartoffelgratin mit Ribeaupierre Käse und Speckwürfel Grüner Salat (Gratin de pommes de terre aux ribeaupierre et lardons, salade verte)	25.- €
Rindsrückenstück vom Grill, Pinot Noir Sauce oder Paris Kaffeesauce 	31.-€
Gemüse, Pommes Frites (Faux filet de bœuf, sauce au Pinot noir ou Café de Paris)	
KäseBurger, Pommes Frites (mit reinem Rindfleisch) (CheeseBurger)	23.-€



Vegetarien

(Nur unsere Pommes Frites werden nicht hausgemacht)



ohne Gluten, nach Bestellung angeben

Unsere Bratfleisch ohne Sosse sind ohne Gluten

zusätzliches Gedeck +4.-€

# Unsere Gerichte nach Küchen-Schluss



Hausgemachte Enten-Leber  (Foie gras de canard)	33.-€
Hausgemachte Leber- und Wildfleisch-Terrine, rohe Gemüse (Terrine de gibier, crudités)	22.-€
Rohkostteller aus Karotten, Sauerkraut Kohl, Rote Beete, Celeri   (Crudités)	15.-€
Torte des Tages mit grünem Salat (Quiche) (Kochzeit 20')	17.-€

## 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)	12.-€
Mit Pilzen (Champignons)	12.-€
Mit Munster Käse (Munster)	13.-€
Mit Ziegenkäse (Chèvre) 	13.-€
Mit hausgemachter geräucherter Lachsforelle (Truite saumonée fumée maison)	14.-€
<u>Als Nachspeise :</u>	
Mit Apfel, Zimmt und mit Calvados flambiert (Pommes cannelle)	14.-€

Service Zeite : 11.45 bis 13.30 und Abends ab 18.45 bis 21.30



Vegetarien



ohne Gluten

\* nach Bestellung angeben