



# CARTE DE MENU

## AB 11.30-15.30 UHR

### LE CHEF RECOMMANDE

<b>Steak Tatar.</b> Avocadocreme. Chili. Nussbutterbrioche. Kräutersalat	17 / 21
<b>Unser Vitello Tonnato.</b> Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	17,5
<b>Lachsforellen Tatar.</b> Avocado. gepickelte Holunder-Gurke. Citrus	17 / 22
<b>Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.</b> Kräuterfond. Citrus. Kräuter	15
+ Label Rouge Hühnerfilet	+ 5,50
+ Tagesfisch	+ 8
<b>Karamellisierter Ziegenkäse.</b> Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18
<b>Gelbes Linsendaal.</b> Rauta. Melanzani	18
+ Wiesenkräuterhuhn	+5,50
<b>Spaghetti Limone. Pecorino</b>	17,50
+ eingelegte Sardinen	+6

### BONNE AFFAIR DE LA SEMAINE

**Pasta. Stracchino. Tomate. Spinat. kleiner  
Blattsalat** 8,9

### SAISSONIER

<b>Ziegenkäse. grüner &amp; weißer Spargelsalat.</b> Belugalinsen. Erdbeeren. Tomaten. Passionsfruchtvinaigrette	23
<b>Rote Rüben Couscous.</b> Walnüsse. Granatapfel. Artischoke. Feta. The Hummus Workshop	17,5
<b>The Hummus Workshop.</b> Merguez. Erbsen. grüner & weißer Spargel.	21

### SOUPE & SALADE

<b>Tagessuppe.</b>	6.90
<b>Basensuppe.</b> Wurzelgemüse	5.50
<b>Unser Salade Nicoise.</b> Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurken. Tomate. Oliven. Dijonsenf dressing	23
<b>Kleiner Blattsalat.</b> Dijonsenf dressing	6

### De La PÂTISSERIE

<b>Eclairs. Torten. Choux. (Mini Brandteigebäck)</b> ab 4.9 z.B Vanille   Pistazie   Haselnuss-Karamell   Mozart 2.0   Noisette   Brombeer-Cheesecake	
<b>Marco Simonis Desserts</b> ab 2.90 z.B. Florentiner   Zitronentarte   Schokotarte   Mini Mohnstrudel   Scheiterhaufen	

### CLASSIQUE

<b>Peanutbuttercurry</b> Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse + Label Rouge Hühnerfilet	17,5 +5,50
<b>Kalbsbutterschnitzel.</b> Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50

### APÉRITIF

<b>Lillet Berry</b> Lillet Rose´. Wildberry Tonic	8.90
<b>Lillet White Peach</b> Lillet Rose´ Peach Tonic	8.90
<b>Lillet Jolie</b> Lillet Rose´. Tonic. Grapefruit	8.90

### SANDWICH & BAGUETTE

<b>Ruben Sandwich.</b> 120g Pastrami. Emmentaler. getoastetes Bio Simonis Brot. Krautsalat. Dijonsenfcreme	15
Baguette. Kalbsbutterschnitzel. Dijonsenf-Kartoffelcreme	14

### VIN & LE CREMANT

<b>Cremant de Bourgogne Rose</b> Henry Kiefer	8,9/ 49
<b>Gelber Muskateller</b> Wohlmuth 2023, Südstmk	6,5/ 38

