

AU PRINTEMPS**LES HOR'S D'OUVRE****FRÜHLINGSROLLEN**

handgerollt, von unserem Thailändischen Koch,

mit Salatgarnitur & Sweet - Chilisauce 6,00 (1 Stück) / 9,00 (2 St.) / 11,00 (3St.)

WEINBERG - SCHNECKEN

in Knoblauchbutter 8,00 (6 Stück) / 14,00 (12 Stück)

LA SOUPE**GULASCHSUPPE** pikant & lecker 6,00 (klein) / 8,00 (Standard)**LA SALADE „PROVENCALE“****BARBARIE - ENTENBRUST** (gebraten, in Scheiben)

mit Frühlingsalat, Granatapfel - Balsamico & Limonenoel 14,00 (klein) / 19,00 (Standard)

LES SALADES**„GOURMET SALAT“** (gebraten)

mit Putenbrustwürfeln & Kräuter - Joghurtdressing 9,00 (klein) / 12,00 (Standard)

„BAUERNSALAT“

mit Schafskäsewürfeln, Lauchstreifen, Oliven & Blattsalate 12,00 (klein) / 15,00 (Standard)

„BISTRO SALAT“

mit Lachswürfeln, Shrimps & Senf - Dilldressing..... 13,00 (klein) / 16,00 (Standard)

„FEINSCHMECKER SALAT“

mit gebratenen Rinderfiletstreifen & Schnittlauch - Quarkdressing..... 14,00 (klein) / 18,00 (Standard)

LES REPAS CLASSIQUES DÉPUIS 22 ANS**FRANKFURTER WÜRSTCHEN** mit Kartoffelsalat..... 1 Stück / 2 Stück..... 5,00 / 7,00**ROSTBRATWÜRSTE** mit Sauerkraut & Senf..... 2 Stück / 4 Stück 8,00 / 10,00**WURSTSALAT** mit Bratkartoffeln..... natur / mit Käsestreifen..... 10,00 / 11,00**SPARE - RIBS** mit Barbecuesauce (nach speziellem Hausrezept hergestellt)

dazu Pommes - Frites 12,00 (Standard) / 18,00 (XXL Version)

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes - Frites & kleinem Salat..... 1 Stück / 2 Stück..... 12,00 / 15,00

WIENER SCHNITZEL (aus dem besten Teil vom Kalb)

paniert & Pommes - Frites..... 1 Stück / 2 Stück..... 16,00 / 20,00

AU PRINTEMPS

LES POISSONS

- SPAGHETTI „PILI PILI“ (Chili scharf) mit gegrillten Gambas & Knoblauch..... 16,00
 FLUSSZANDERFILET auf der Haut gebraten, mit Pernodsauce, Kräuterreis & Broccoli..... 17,00
 LACHSFORELLENFILET „pochiert“ an Rieslingsauce mit Tagliatelle 19,00

LES VIANDES

- SCHWEINESTEAK gegrillt, mit Pommes Frites & Kräuterbutter (ca. 180 g) 15,00
 PUTENSTEAK gegrillt, aus der Putenbrust, mit Pommes & Kräuterbutter..... (ca. 180g) 16,00

LES STEAKS AMERICAINS (vom Grill)

Zu unseren Steaks reichen wir Pommes - Frites & Kräuterbutter

STRIPLOIN: RUMPSTEAK (vom Argentinischen Angusrind)

Erstklassiger Zuschnitt, recht mager, festes Fleisch, kernig & zart..... 21,00 (ca. 180g) / 29,00 (ca. 300g)

RIB - EYE: ENTRECÔTE (vom Argentinischen Angusrind)

Aus der zart gereiften Hochrippe, mit typischem Fettkern, dem Auge (= Eye)..... 32,00 (ca. 300g)

TENDERLOIN: FILETSTEAK (vom Argentinischen Angusrind)

Besonders mager, hoch & dick, das zarteste Stück vom Rind 28,00 (ca. 180g) / 39,00 (ca. 300g)

T - BONE: FILET & ROASTBEEF (US Beef, Herefordrind)

Verdankt seinen Namen dem T - förmigen Knochen,
 an dem Filet & Roastbeef hängen, mit knusprigem Fettrand 39,00 (ca. 450g)

SAUCEN & BEILAGEN:

- Barbecue Sauce, Aioli..... Portion..... 2,00
 Pfefferrahmsauce, Sauce Béarnaise..... Portion..... 3,00
 Gemüse gegrillt & Maiskolben gegrillt, Baked Potato mit Sour Cream..... Portion..... 4,00

GARSTUFEN:

- | | |
|---|--|
| 1. Bleu / Rare / sehr blutig, kalter Kern | 2. Saignant / Medium rare / blutig, kühler Kern |
| 3. À point / Medium / rosarot, warmer Kern | 4. Biencuit / Well done / durch, heißer Kern |

LES FONDUES (Täglich ohne Vorbestellung, auch ab 1 Person)

- SCHWEIZER KÄSEFONDUE mit original Gruyère..... 21,00 (pro Person)
 FONDUE - RUMPSTEAK mit sechs hausgemachten Saucen 22,00 (ca. 180g) / 30,00 (ca. 300g)
 FONDUE - FILETSTEAK mit sechs hausgemachten Saucen..... 29,00 (ca. 180g) / 40,00 (ca. 300g)

Unser Fleischfondue können Sie mit Öl (Bourguignonne) oder mit Fleischbrühe (Chinoise) bestellen.

Preise inkl. 19 % MwSt. Stand 21.03.2012

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

AU PRINTEMPS

LES MILK - SHAKES

VANILLE.....	ca. 0,3l Glas.....	4,00
ERDBEER.....	ca. 0,3l Glas.....	4,00
BANANE.....	ca. 0,3l Glas.....	4,00
SCHOKOLADE.....	ca. 0,3l Glas.....	4,00
MANGO.....	ca. 0,3l Glas.....	4,00

LES BOISSONS GLACÉES

EIS - KAFFEE mit Vanilleeis, kaltem Kaffee & Sahne	ca. 0,3l Glas.....	5,00
EIS - SCHOKOLADE mit Vanille-, Schokoladeneis, kalte Schokolade & Sahne.....	ca. 0,3l Glas.....	5,00

LES GLÂCES DE BRUNO GELATO (aus frischen Früchten)

PORTION EIS mit 3 Kugeln.....	klein.....	3,50
PORTION EIS mit 4 Kugeln.....	mittel.....	4,50
PORTION EIS mit 5 Kugeln.....	groß.....	5,50
SCHLAGSAHNE.....	extra.....	1,00

LES COÛPES

KROKANTBECHER mit Vanille-, Schokoladeneis, Krokant, Eierlikör & Sahne.....	6,00
COUP DÄNEMARK mit Vanilleeis mit Schokoladensauce & Schlagsahne.....	6,00
BANANENSPLIT mit Vanille-, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce & Sahne.....	6,00
SCHWARZWALDBECHER mit Vanille-, Schokoladeneis, Kirschen & Schlagsahne.....	6,00

LES DESSERTS

ESPRESSO doppelt mit Vanilleeiskugel	4,00
APFELKÜCHLE mit Vanillesauce	4,50
CRÈME BRÛLÉE mit braunem Zucker caramelisiert.....	6,50
HIMBEEREN heiß, mit Vanilleeis & Sahne.....	7,00
„WIENER KAISERSCHMARREN“ mit Rosinen & hausgemachtem Apfelmus.....	11,00