

5.-8.10.2026 BIS 15°°

MITTAGESSEN - KOMPLETT

➔ **INCLUSIVE:** ➔

TAFELWASSER & ILLY - ESPRESSO

LUNCH INCLUDING WATER & ESPRESSO
DÉJEUNER COMPREND EAU & ESPRESSO

WILDKRAFTBRÜHE „DIANA“

MIT KRÄUTERFLÄDLE

GAME CONSOMMÉ / CONSOMMÉ DE GIBIER

RARITÄT

11,9

HERBST GEMÜSE Eintopf

MIT KAROTTEN & BOHNEN & KARTOFFELN

AUTUMN VEGETABLE STEW

POTÉE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

VEGGIE.....13,9

MIT WÜRSTCHEN.....17,9

FLAMMKUCHEN

„WALDSPAZIERGANG“

MIT FRISCHEN PIFFERLINGEN UND
SPECK & KÄSE & ZWIEBELN & CRÈME FRAÎCHE

FRENCH PIZZA WITH CHANTERELLES

TARTE FLAMBÉE AUX GIROLLES

30 CM, OVAL.....18,9

40 CM, OVAL22,9



HEIMATKÜCHE: -----

SPANFERKEL - ROLLBRATEN

„BAYERISCHE ART“

MIT SAUERKRAUT & KARTOFFELPÜREE
& DUNKELBIERSAUCE

ROLLED SUCKLING PIG ROAST

COCHON DE LAIT ROULÉ ET RÔTI

19,9

UMBESTELLUNGEN DER BEILAGEN

ERLEDIGEN WIR FÜR 5,-



WOLKE 7 -----

EIN ERFRISCHENDES WEISSWEIN - CUVÉE:
RIVANER & KERNER & SAUVIGNON BLANC

WG STIEGLER / KAISERSTUHL / BADEN

0,1L GLAS 6,9

0,75L FLASCHE 39,-



MOULES -----

HOLLÄNDISCHE MIESMUSCHELN

IM WEISSWEINSUD GEKUCHT
MIT RAHM & LAUCH & ZWIEBELN
& KNOBLAUCH & BAGUETTE

MUSSELS IN WHITE WINE

MOULES AU VIN BLANC

KLEIN, CA 300G.....19,9

STANDARD, CA 500G24,9



PÂTISSERIE: -----

PASTRY / KONFITOREI

APFEL - STREUSEL - KUCHEN

„LANDFRAUEN ART“

MIT VANILLECREME

APPLE CAKE / GÂTEAU AU POMMES

5,9