

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe ⁷	€ 7,00
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{6,7}	€ 7,00
Crottin de Chavignol Im Sesam-Pankomantel gebackener Ziegenkäse / Ruccolasalat ^{1,7,8}	€ 12,50
Tempura-Garnelen Herbstliche Salate / zweierlei Dips ^{1,3,9}	€ 9,50
Petit Camembert au four / gebackener Camembert Frittierte Petersilie / dreierlei Brötchen ^{1,5} oder für Zwei / 250 gr.	€ 12,00 € 17,00
Gebratene frische Steinpilze Zwiebeln / Südtiroler Bauernspeck / herbstliche Salate ⁹	€13,00

Zwischengerichte

Merguez im Cocette gebratenes Gemüse / Kichererbsenpüree ^{5,6,7}	€ 15,00
Bouillabaisse Muscheln / Meeresfrüchte / Zander / Safran / Möhren / Fenchel Knoblauchbrot ^{1,2,5,4,7,10}	€ 14,00
Weinbergschnecken Mit Knoblauchbutter-Weißweinsauce ^{5,10}	€ 9,50
Bunte Blattsalate Hauchdünner luftgetrockneter Bauernschinken / gegrillte Aprikosen / geröstete Nüsse od. gegrillte Hähnchenbrust / gegrillte Aprikosen / geröstete Nüsse ^{1,8,9}	€ 13,00 € 15,00
Hausgemachte Serviettenknödel Frische saisonale Waldpilze / Wildkräutersalat / Rieslingschaum ^{2,5,10}	€ 16,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Crozets Savoyards (Buchweizennudeln à la minute) Reblochon / luftgetrockneter Bauernschinken ^{1,2,5}	€ 17,00
Hausgemachte französische Ravioli mit viererlei Käse rote Beete coulis Gefüllt mit Ziegenkäse / Reblochon / Roquefort / Comté / karamellierte Walnüsse Salat ^{2,5,6,7}	€ 17,00
Riesen Garnelen Wahlweise mit Jasmin-Duftreis, Spinat-Bandnudeln oder herbstlichen Wildkräutersalaten, dazu zweierlei Dips ^{1,3,5,7,11}	€ 19,00
Burger/Rind 180gr Salat/Tomate/Gewürzgurke/geschmorte Zwiebeln/mit Käse überbacken hausgemachte French Frites oder Kartoffelecken ^{1,2,5,8}	€ 16,50
Rumpsteak Hausgemachte French Frites / saisonale Salate ^{1,8,9,11}	€ 21,00
Ragout de chevreuil/ Rehragout in Rotwein, serviert im Cocotte Gebratene Kartoffel- und Kürbiswürfel ^{7,10}	€ 22,00
Rotbarschfilet gebacken im Tempura-Pankomantel Erbsenpüree / mit hausgemachtem Fischfond und Limetten-Honig-Sauce ^{1,3,5,7}	€ 19,00
<u>Hausgemachte Desserts</u>	
Halbgefrorenes Parfait der Saison saisonale Früchte ⁵	€ 7,50
Schokoladensoufflé mit Cassis Eis / Kiwi-Sauce ^{1,5}	€ 7,50
Crème caramel ^{2,5}	€ 7,00

ss