

Menu

Vorspeisen *Entrées*

Knackiger Blattsalat <i>Salade verte</i>	7
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.5
Kürbiscremesuppe mit Mascarpone-Kräuter Nocke, parfümiert mit Kürbiskernöl <i>Crème de courge avec mascarpone aux herbes, parfumée de l'huile de courge</i>	9.5
Blumenkohl-Croquetten an einer würzigen Taleggio-Käsesauce <i>Croquettes au chou-fleurs, sauce Taleggio</i>	11.5

Vegetarisch *Végétarien*

Käseschnitte mit Turtmänner Raclettekäse, Tomaten und pochiertem Ei <i>Croûte au fromage avec raclette de Tourtemagne garnie de tomates et oeuf poché</i>	17
Sämiges Weissweinrisotto mit würzigem Taleggio und rotem Chiccoree <i>Risotto au vin blanc avec chiccoree rouge et Taleggio</i>	21
Sämiges Weissweinrisotto mit Steinpilzen <i>Risotto au vin blanc aux bolets</i>	19.5

Pasta

Napoli	15.5
Bolognese	17.5
Basilikum Pesto	16.5

Wählen Sie zwischen Penne oder Spaghetti
Vous avez le choix entre Penne et Spaghetti

Fisch *Poisson*

Zarte Eglifilets "Müllerinnen-Art" 31
dazu reichen wir Pilawreis, sautierte Zucchini und Cherrytomaten
Filets de perche meunière
servi avec riz pilaw et Zucchini et tomates cherry sautées

Fleisch *Viande*

Gebratenes Rindsfilet an einem würzigen Rosmarin-Rotweinjus, 46
serviert mit hausgemachten Kartoffelkroketten und provenzialischer Tomate
Filet de boeuf avec un jus au vin rouge et romarin
servi avec croquettes maison et tomate provencale

Zartes Hirschfilet mit Eierschwämme-Morchelsauce 44
dazu Breitbandnudeln und provenzialische Tomate
Filet de cerf à la sauce aux chanterelles et morilles
Nouilles au beurre et tomate provencale

Rindshuftsteak od. Pferdeentrecôte mit zweierlei Kräuterbutter, 200g/300g 29.5 od 37
angerichtet mit Rösticroquetten und Gemüsebouquet
Rumsteak ou entrecôte de cheval avec beurre aux herbes bicolores
servi avec des croquettes de rösti et bouquet de légumes

Sautierte Kalbsleber auf Venezianische Art, dazu Butterrösti 32
Foie de veau sauté vénitien avec roesti au beurre

Pouletbrust mariniert an einer rassigen süß-sauer-Sauce 27
begleitet von Pilawreis und Gemüsebouquet
Supreme de poulet marinée, sauce aigre-doux
avec riz pilaw et bouquet de légumes

Süßes *desserts*

Hausgemachter Apfelstrudel mit einer Kugel Vanille-Eis <i>Strudel aux pommes avec une boule de glace vanille</i>	11.5
Creme "Katalanische Art" mit Zitrone parfümiert <i>Creme Catalane parfumée de citron</i>	10.5
Aprikosensorbet vom Lerchenhof in Turtamnn mit Abricotine <i>Sorbet aux abricots du Lerchenhof à Tourtemagne arrosée d'abricotine</i>	10.5
Zwetschgensorbet vom Lerchenhof in Turmann mit vieille Prune <i>Sorbet aux prunes du Lerchenhof à Tourtemagne arrosée de vieille prune</i>	11.5
Coupe mit Zimt-Eis und warmen, marinierten Zwetschgen <i>Coupe avec glace cannelle et prunes marinées chaudes</i>	10.5
Coupe mit Vanille-Eis und warmen Waldbeeren <i>Coupe avec glace vanille et baies de forêt chaudes</i>	10.5