



**Salade Niçoise**

**(Frischer Thunfisch, Tomaten, Kartoffeln, Peperoni, Oliven, Bohnen & Sardellen)**

*Thon frais, tomates, pommes de terre, poivrons, olives, haricots verts & anchois*  
*Salad with fresh tuna, tomatoes, potatoes, peperoni, olives, green beans & anchovies*

27.50

**Sommersalat mit gebratenem Lachssteak an Sauce Vierge**

*Pavé de saumon grillé accompagné d'une sauce vierge & une salade mêlée*  
*Summer salad with roasted salmon steak with sauce vierge*

29.50

**Vitello Tonnato mit neuen Kartoffeln**

*Vitello Tonnato et pommes de terre nouvelles*

*Vitello Tonnato with new potatoes*

½ 21.50 1/1 29.50

**Linguine alle Vongole (Venusmuscheln, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Weisswein)**

*Linguine Vongole (palourdes, tomate, persil, ail & vin blanc)*  
*Linguine alle Vongole (clams, garlic, tomatoes, parsley, white wine)*

29.50

**Penne an Cognacjus mit Rindsgeschnetzeltem & Eierschwämmli**

*Penne à l'émincé de bœuf et chanterelles sur un jus au cognac*

*Penne with beef slices on Cognac jus with chanterelles*

33.50

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren**

*Escalope de porc „viennoise“ accompagnée d'une salade de pommes de terre et airelles*

*Wiener Schnitzel of pork with potatoes salad & cranberries*

35.50

**Unsere Weinempfehlungen**

**Weisswein: Vinho Verde 3 Rios 2020 (Douro-Tal) POR 1dl 6.50**

**Roséwein: Hecht & Banner 2019 (Provence) FR 1dl 7.50**