

Steaks^{16,j,i}

Stellen Sie sich gerne Ihr Steakgericht zusammen.

Mit mehreren Beilagen und Sauce oder doch lieber nur mit Salat?
(make your own choice / à souhait...)

Rumpsteak (200 g) Rump steak / Romstek	16,50	Entrecote (200 g) Rib-Eye steak / Entrecôte	17,50
3 kleine Schweinemedallions 3 small pork fillets / 3 petits filets de porc	10,80	Hähnchenbrust chicken breast / Blanc de poulet	9,00
Sauce Béarnaise / Sambalcreme Sauce béarnaise / sambalsauce	2,00	Pilzrahmsauce^f mushroom sauce / champignon sauce	3,00
Stück Kräuterbutter^f herb butter / beurre persillé	1,00	Pfefferrahmsauce^f Peppersauce / Sauce au poivre	3,00

Salatteller^{f,e,i} / frische Champignons^f / Gemüseteller^f / Erbsen, Möhren^f
Salad – salade / mushrooms – champignons / vegetables – légumes / peas and carrots **à 4,00**

Bratkartoffeln / hausgemachte Krokette^{16,b,f} / Röstitaler / Pommes frites
Fried potatoes – pommes de terre sautées / potato croquettes – croquettes de pommes de terre
Swiss rösti – röstis bernoise / French fries – pommes frites **à 3,50**

Und außerdem...

Der beliebte Klassiker: Mutter Wittigs Hauspfanne **20,25**

**3 kleine Schweinemedallions^{16,j,i} mit Erbsen, Möhren^f, frischen
Champignons^f, Bratkartoffeln und Spiegelei^b**

Classic : 3 pork fillets with peas and carrots, mushrooms, fried potatoes and fried egg.

Classique: 3 filets mignons de porc avec petits pois and carrots, champignons, pommes de terre sautée et œuf sur le plat

Wussten Sie schon ?

**Unser Entrecote und Rumpsteak stammen von
freilaufenden Rindern aus Irland.**