

# la vie en alsace

potages:

<i>soupe aux oignons gratiner aux fromages</i> zwiebelsuppe mit käsebrot überbacken	fr.9.50
<i>oxtail claire</i> klare ochschwanzsuppe	fr.10.50
<i>crème coquille</i> muschelsuppe	fr. 8.50
<i>au premier</i> kleiner vorseisenteller jambon, salami, saucciso, terrine, tapenade und garnitur dazu baguette	fr. 22.00
<i>beef steak tatar avec croutons et parmesan</i> rohes rindshackfleisch mit croutons und parmesan	fr. 16.50
<i>terriner d'avocado aux shripms</i> avocado terrine mit cocktailcrevetten	fr. 15.50
<i>puree de pommes de terre avec champignons et magret de canard fumé</i> kartoffelstampf mit champignons und geräucherter entenbrust	fr. 19.50
<i>crepinelle aux salades</i> hausgemachte fleischwürstchen mit salat	fr. 22.50
geröstetes hausbrot mit zwiebel, speck, käse und spiegelei dazu bunter salat	fr. 15.50
oder pommes frites	fr. 18.50

## plat principal hauptgänge

côtes du bœuf ca 400 gr. ochsenkotelett mit rosmarinkartoffeln, gemüsebouquet und rotweinsauce	Fr. 68.00
<i>coq au vin mit gewürztraminer avec pommes risolées</i> im gewürztraminer geschmortes huhn mit gemüse und bratkartoffeln	Fr. 28.50
cassoulet de poulet avec du riz eintopf vom stubenkücken mit reis serviert	Fr. 30.50
<i>bœuf bourgignon avec purée de pomme de terre</i> geschmortes rindfleisch mit kartoffelpüree	Fr. 33.50
<i>lammcarée provençale servie avec gratin et epinard</i> lammkotelett serviert mit kartoffelgratin und spinat	Fr. 38.50
<i>magret de canard servie avec creme de date endive belge et du puree du persil</i> zarte entenbrust serviert mit dattelcreme, brüsseler und petersilienwurzelpüree	Fr. 39.50

## poisson fische

loup de mer servie avec du riz garnitur et tomate wolfsbarsch serviert mit trockenreis, garnitur und cherrytomaten	Fr. 36.50
filet du sandre servie avec legumes et gratin zanderfilet gebraten serviert mit spitzkohlgemüse kartoffelgratin	FR. 34.50
bouillabaise avec rouille et baguette haugemachte bouillabaise mit rouille und pariserbrot	Fr. 38.50
filet du saumon avec ratatouille sauce malteser et pommes du terre gebratenes lachsfilet mit ratatouille, gemüsebouquet maltesersauce und bratkartoffeln	Fr. 40.50

## Les desserts

creme bruleé  
fr. 10.50

parfait mit getrockneten zwetschgen  
aus der gascogne mit pflaumenspiegel  
Fr. 12.50

mousse au chocolat  
Fr. 10.50

apfeltarte «ochsen»  
mit vanilleglace  
Fr. 14.50

### Unsere glace und sorbetauswahl

sorbet

aprikose  
zwetschgen  
zitronen  
blutorange  
apfel  
himbeer  
williams

rahmglace

erdbeer  
vanille  
schokolade  
caramel  
waldbeer-joghurt

kugel: fr.3.50  
rahmzuschlag: fr.1.00

Vin ouvert

1dl / 7.5dl

1 Glas Cremant d'alsace

9.50 45.00

Blanc

Château Villa Bel- Air blanc 2005  
Graves

8.50 45.00

Rouges

Château de la court d'argent 2010  
Bordeaux

6.50 40.00

Bourgogne rouge Couvemnt des Jacobins 2014  
Domaines Louis Jadot

7.50 43.50