

## ENTREES

### Buffet de salades

(seulement par beau temps)

Verte	Grüner	8.-	
Mêlée	Gemischter	12.-	
Maxi		19.-	
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan		20.-	28.-
Rindercarpaccio mit gehobelte Parmesan			

### Salatbuffet

#### Salade du Château

(salade verte, tomates cerise, foies de volaille, olives, vinaigrette aux framboises)  
(Grüner Salat, Cherry-Tomaten, Geflügelleber, Himberersalatsauce)

32.-

#### Salade estivale

(salade verte, tomates cerise, saumon fumé, mozzarella, cornichons, basilic)  
(Grüner Salat, Cherry-Tomaten Mozzarella, Geräucherter Lachs, Gurkenund Basilikum)

32.-

### Pâtes

Penne ou spaghetti	carbonara	23.-	
	crevettes (Garnelen)	25.-	

### Assiette végétarienne

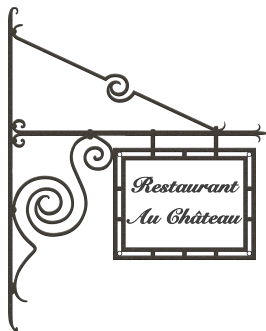
Penne ou spaghetti aux légumes	Penne oder Spaghetti mit Gemüse	24.-	
Assiette de légumes	Teller mit Gemüse	22.-	

### Pizza

Marguerite	(tomate, mozzarella, origan)	14.-
Jambon	(tomate, mozzarella, jambon, origan)	16.-
Romana	(tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	17.-
Exotique	(tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	17.-
Château	(tomate, vacherin-gruyère, lard, oignons, oeufs)	19.-
Alibaba	(tomate, mozzarella, merguez, salami, piment, olives)	19.-

### Met au fromage

Fondue moitié-moitié	Käse-Fondue	22.-	
Omelette au fromage, salade verte	Käse Omelette, Salat	22.-	



## POISSONS

<b>Friture de perches</b>	<b>Eglifilet Fritiert</b>	38.-
<b>Perches au beurre</b>	<b>Eglifilet in Butter</b>	39.-
<b>Perches aux morilles</b>	<b>Eglifilet mit Morcheln</b>	43.50.-
<b>Palée ou Bondelle au beurre</b>	<b>Felchen in Butter</b>	38.-
<b>Palée ou Bondelle aux morilles</b>	<b>Felchen mit Morcheln</b>	43.50.-
<b>Crevettes géantes flambées au rhum</b>	<b>Riesengarnelen flambiert mit rum</b>	42.-

**Nos mets sont servis avec salade, frites, riz ou pommes naturees**  
 Unsere Beilagen, Pommes Frites oder Salzkartoffeln oder Reis und Salat

## VIANDES

<b>Entrecôte de Kangourou sur ardoise (200g)</b> sauce poivre ou paprika	<b>Känguru entrecôte vom speckstein (200g)</b> Pfeffer oder Paprika Sauce	38.-
<b>Tranche de porc panée</b> sauce tomate	<b>Schweinschnitzel Paniert</b> Tomatensauce	25.-
<b>Tranche de veau panée</b> sauce tartare	<b>Kalbsschnitzel Paniert</b> Tartare sauce	36.-
<b>Emincé de poulet au curry</b>	<b>Poulet Geschnetzeltes an Curryrahmsauce</b>	26.-
<b>Roastbeef sauce tartare</b>	<b>Roastbeef Tartare Sauce</b>	29.-
<b>Pavé de boeuf (200g)</b> sauce café de Paris ou poivre	<b>Rindsentrecôte (200g)</b> Pfeffer oder Café de Paris	44.-
<b>Entrecôte de cheval (200g)</b> sauce café de Paris ou poivre	<b>Pferdeentrecôte (200g)</b> Pfeffer oder Café de Paris	38.50.-
<b>Potence du Château (min. 2 pers.)</b> Boeuf et cheval flambé au cognac sauces: calypso, moutarde, curry, oignons, cornichons Supplément (100g)	<b>Galgen vom Schloss (min. 2 pers.)</b> Rind und Pferdefleisch mit Cognac flambiert Sauces: cocktail, senf, curry, silberzwiebeln, essiggurken Ergänzung (100g)	44.- 25.-

**Nos mets sont servis avec salade, frites, riz ou pommes naturees**  
 Unsere Beilagen, Pommes Frites oder Salzkartoffeln oder Reis und Salat